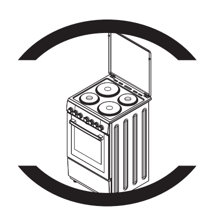
ES

ZEN-4GS BUT

ZEN-4GS NAT

edesa



ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

EN INSTRUCTION MANUAL

CA MANUAL D'INSTRUCCIONS

GL MANUAL DE INSTRUCIÓNS

EU ERABILERA-ESKULIBURUA

Estimado Cliente,

Nuestro objetivo es ofrecerle productos de alta calidad que superen sus expectativas. Su aparato se fabrica en instalaciones modernas con cuidado y se somete especialmente a pruebas de calidad.

Hemos elaborado este manual para ayudarle a utilizar de manera segura y con la máxima eficacia este aparato fabricado con la última tecnología.

Le recomendamos que antes de utilizar el horno, lea detenidamente esta guía que incluye la información básica para su instalación correcta y segura, además del mantenimiento y su forma de uso. Contacte con el servicio técnico autorizado más próximo a su domicilio para el montaje del mismo.

Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que el aparato no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Preste atención a las explicaciones que tienen ilustraciones mientras esté leyendo el manual de instrucciones.

Declaración de Conformidad de la CE

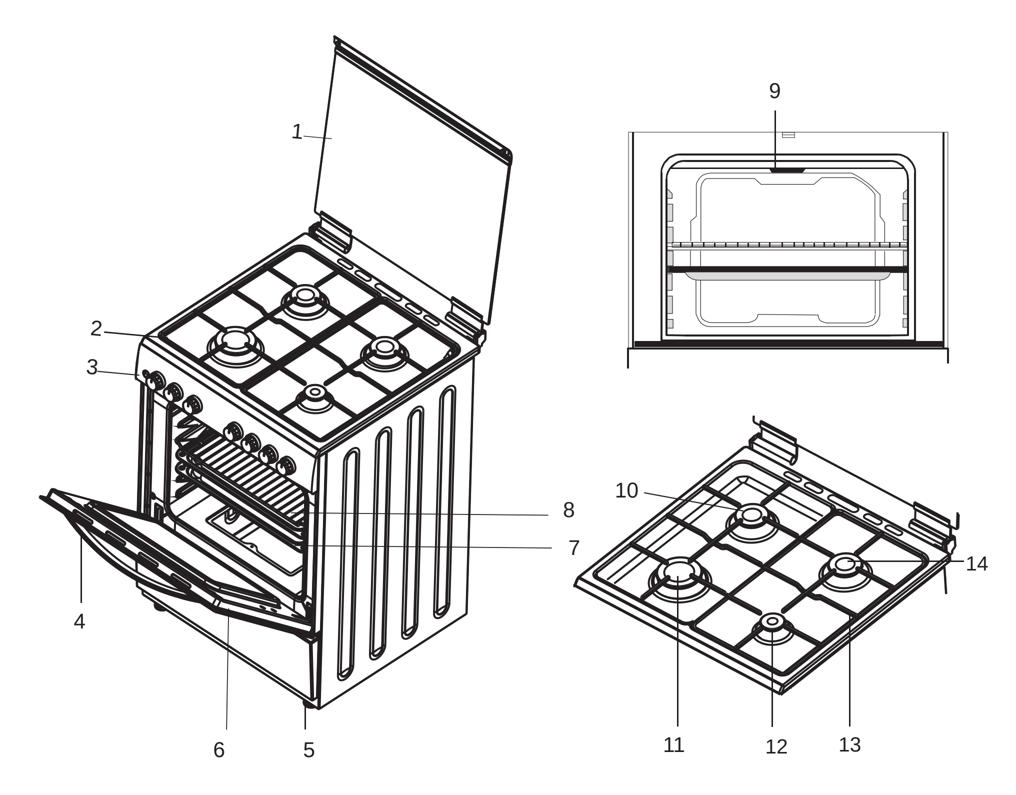
Este aparato ha sido diseñado para cocinar en hogares. Cualquier otro uso (como la calefacción de una habitación) es inadecuado y peligroso.

Este aparato de cocina se ha diseñado, construido y comercializado en cumplimiento de:

- Los requisitos sobre seguridad de instalaciones de gas de la Directiva 2009/142/EC.
- Los requisitos sobre seguridad de la Directiva 2006/95/EC sobre instalaciones de bajo voltaje.
- Los requisitos sobre seguridad de la Directiva 2004/108/EC sobre compatibilidad electromagnética.
- Los requisitos de la Directiva 93/68/EC.

ÍNDICE:

1. PRESENTACIÓN BREVE DEL PRODUCTO



MODELO	PROFUND. (Cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)
ZEN-4GS BUT	50	50	85
ZEN-4GS NAT	50	50	85

Lista De Piezas:

1-Tapa
2- Placa encimera
3- Panel de Mandos
4- Asa de la Puerta del Horno
5- Pata Ajustable
6- Puerta del Horno
7- Rejilla del Horno
8- Rejilla
9- Quemador del Grill
10- Quemador semi-rápido
11- Quemador Rápido
12- Quemador auxiliar
13- Rejilla de Soporte
14- Quemador semi-rápido

2. ADVERTENCIAS

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO, LEA EL MANUAL CON DETENIMIENTO Y TOTALMENTE, Y SIGA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Seguridad General

- Estas advertencias se proporcionan en areas de su seguridad. Lea el manual detenidamente antes de usar el aparato.
- Este aparato está únicamente diseñado para su uso doméstico y no en entornos profesionales.
- Este aparato no es apto para el uso por parte de personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales; o bien que carezcan de la suficiente experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o se les haya instruido en el uso del aparato por parte de personas responsables, por su seguridad.
- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Si realiza los trabajos de instalación y reparación omitiendo las instrucciones siguientes puede ponerse en peligro.
- No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.
- Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

Instalación

- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el paquete (nylon, grapas, corchos, etc…) pueden causar efectos perjudiciales a los niños; por tanto, deben recogerse y eliminarse inmediatamente.

Al personal autorizado;

- Antes de enchufar el aparato a la corriente, compare las características de la red eléctrica con la información técnica situada en la placa de identificación.
- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas y presión de salida del mismo), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación.

Durante el Uso

- Cuando utilice el horno por primera vez, se emanará un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, y antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.
- Cuando el aparato está en marcha, la superficie exterior está caliente. Las superficies interiores del horno y la salida de humos están muy calientes. Aun habiendo apagado el aparato, estas piezas mantienen el calor durante un rato. No toque las superficies calientes y mantenga alejados a los niños.
- Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el horno.
- Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas que se han provocado en esta situación y apague el fuego.
- ATENCIÓN: El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica).

- ATENCIÓN: Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado únicamente para cocinar. No debe destinarse a ningún otro uso, como por ejemplo la calefacción de una habitación.

- Mientras esté utilizando el grill, procure mantener abierta la puerta del horno y utilice siempre la protección incluida con el aparato. No utilice nunca el grill con la puerta del horno cerrada.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- Debe eliminarse y limpiarse cualquier derrame en la tapa antes de abrirla.
- Cuando la puerta o del horno estén abiertos, no introduzca nada sobre ellos. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No deje el aparato expuesto a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.
- No mantenga materiales inflamables cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.

- Tenga cuidado de que los cables de otros aparatos eléctricos que funcionen cerca del aparato no toquen los puntos calientes.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.
- No cuelgue del aparato, ni del asa del mismo, toallas, paños de cocina ni ropa.
- Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que el aparato no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Preste atención a las explicaciones que tienen ilustraciones mientras esté leyendo el manual de instrucciones.

Seguridad en la Limpieza y Mantenimiento

- Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, apague el aparato. Puede hacerlo desenchufándolo de la corriente o apagando el interruptor principal.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno; pueden rayar la superficie y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.
- Se emplea todo el cuidado en aras de garantizar la seguridad del cliente. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

Seguridad Infantil

⚠ **ATENCIÓN**: Cuando el grill esté en uso, las piezas accesibles podrían quemar. Los niños pequeños deben mantenerse alejados. Mantenga a los niños lejos del horno.

- No permita que los niños se suban ni se sienten sobre la puerta delantera cuando esté abierta.
- Debe vigilarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Esta cocina, moderna, práctica y funcional, fabricada con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidade de cocción. Para no tener ningún problema en el futuro y sacar el máximo partido al aparato, debe leerse detenidamente este manual. La siguiente información son las normas necesarias para una correcta instalación, así como para las correspondientes tareas de mantenimiento o servicio técnico. En especial, debe leerlo el técnico que vaya a instalar la cocina.

⚠ **Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado para la instalación del Aparato**

3.1 Lugar de instalación del aparato

- La cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar en el que haya una ventilación constante.
- Durante su funcionamiento, el aparato necesita 2 m^3/h aire por kW de entrada.
- Debe haber un flujo natural de aire, suficiente para poder utilizar gas en el lugar. El flujo de aire promedio debe venir directamente a través de las rejillas de ventilación de las paredes, abiertas hacia el exterior.

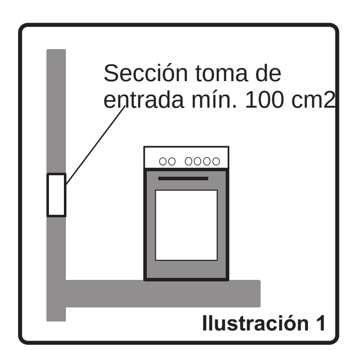


Ilustración 1

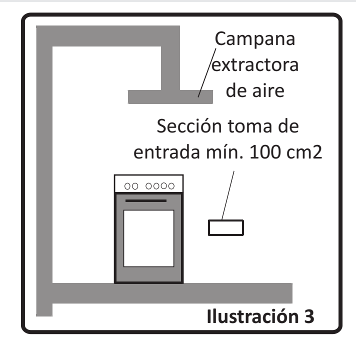


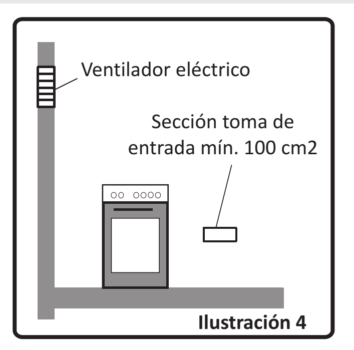
Ilustración 2

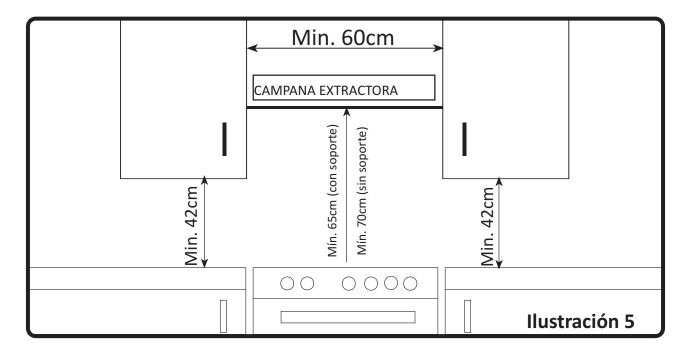
- Dichas rejillas deben tener al menos una sección transversal de 100cm² para que haya circulación de aire fresco (que puedan abrirse una o más rejillas). Esta rejilla (o rejillas) se deben poder abrir de forma que no queden bloqueadas. Es preferible que se coloquen cerca del suelo y al lado opuesto de los humos de los gases expulsados. Si no fuera posible abrir estas rejillas o sistemas de ventilación en la misma habitación donde se instale el aparato, se puede obtener la ventilación necesario desde cualquier habitación anexa, salvo que ésta o éstas no sean dormitorios ni lugares que representen un peligro. En este caso, esta habitación anexa también se debe ventilar según sea necesario.

Evacuación de los Gases Quemados del Lugar

Los aparatos de cocina que funcionan a gas emiten gases residuales directamente al exterior, o a través de las campanas de extracción conectadas a la chimenea abierta directamente al exterior. Si cree que no es posible instalar un extractor de humos, deberá instalar un ventilador eléctrico en la ventana o en la pared, mirando hacia el exterior. Este ventilador eléctrico debe ser capaz de renovar el aire de una cocina de 4 a 5 veces su volumen de aire por hora.







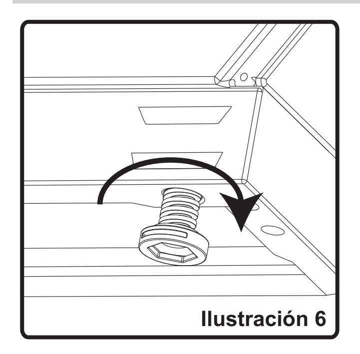
3.2 Instalación del aparato

Hay algunos factores que se deben tener en cuenta durante la instalación del aparato. Le recomendamos que preste atención a los mismos durante la instalación. Preste atención a nuestras instrucciones siguientes, con el fin de poder evitar cualquier problema y/o situación peligrosa que pueda presentarse más tarde.

- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles, siempre que en la zona donde se instale, la altura de los muebles no supere la altura del panel de la encimera de la cocina.
- Tenga cuidado de no colocarlo cerca de la nevera; no debe haber materiales combustibles ni inflamables (como cortinas, telas impermeables, etc), puesto que comienzan a arder rápidamente.
- Se requiere al menos un espacio libre de 2cm alrededor del aparato, para la circulación del aire.
- Los muebles cercanos al aparato deben ser resistentes a temperaturas de hasta 80º.
- Si los muebles de cocina son más altos que la placa encimera, se debe tener al menos 10 cm de distancia desde el costado del fogón.

En la ilustración 5 se muestra la altura mínima desde las rejillas de soporte para ollas y sartenes y los laterales de los hasta la campana extractora instalada sobre la cocina. Así pues, la campana debe tener una altura mínima de 65cm de las rejillas de soporte. Si no hay una campana extractora, esta altura no debe ser inferior a 70cm.

3.3 Ajuste de las patas


Ilustración 6

La cocina se apoya sobre 4 patas regulables. Compruebe su estabilidad cuando lo coloque en su lugar. Si no estuviera equilibrado, se puede ajustar girando las patas hacia la derecha si fuera necesario. Con las patas puede subir la cocina hasta 30mm. Si las patas se ajustan correctamente, no será necesario mover el aparato arrastrándolo, sino que será suficiente con elevarlo.

3.4 Conexión del gas

Montaje de la conexión del gas y comprobación de fugas

La conexión del aparato debe llevarse a cabo de conformidad con las normas locales e internacionales y los reglamentos aplicables. Puede encontrar la información relacionada sobre los tipos de inyectores y de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores indicados o no son estables en su área, podría ser necesario instalar un regulador de presión en la entrada de gas. Es necesario ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para realizar estos ajustes.

Puntos de comprobación durante el montaje de la manguera flexible

Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible conectada en la entrada de gas del aparato, deben ser fijada además mediante una abrazadera. Conecte el aparato con una manguera corta y duradera que esté lo más cerca posible de la fuente de gas. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Por su seguridad, le recomendamos que cambie la manguera del gas una (1) vez al año.

La manguera debe mantenerse lejos de las áreas que se puedan calentar a temperaturas superiores a 50ºC. No debe romper, ni rasgar, tensar o doblar el tubo. Debe mantenerse libre de aristas vivas, cosas en movimiento ni debe presentar defectos. Antes del montaje, debe comprobarse si existe algún defecto de fabricación.

A medida que se dé paso al gas, deben comprobarse todas las piezas de conexión y la manguera, con el fin de localizar cualquier fuga de gas mediante una solución jabonosa. No utilice llamas para comprobar si hay fugas de gas. Todos los componentes metálicos empleados durante la conexión de gas deben estar libres de óxido. Verifique también las fechas de caducidad de los componentes utilizados.

Puntos de comprobación durante el montaje de la conexión fija de gas

Para montar una conexión de gas fija (conexión de gas hecha mediante tuercas, por ejemplo), existen diferentes métodos utilizados en los diferentes países. Las piezas más comunes vienen incluidas con el aparato. Cualquier otra pieza se suministrará como pieza de recambio.

Durante las conexiones, mantenga siempre fija la tuerca mientras gire la pieza contraria. Utilice llaves de tamaño apropiado para una conexión segura. Para todas las superficies entre los diferentes componentes, utilice siempre las juntas incluidas en el juego de piezas para la conversión de gas. Los sellos utilizados durante la conexión deberán ser también aprobados para ser utilizados en las conexiones de gas. No utilice sellos de plomo para las conexiones de gas.

3. INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA EL USO DEL APARATO

Recuerde que este aparato está preparado para ser conectado al suministro de gas en el país para el cual se ha fabricado. El principal país de destino está marcado en la tapa posterior del aparato. Si hay que usarlo en otro país, podrían ser necesarias cualquiera de las conexiones de la ilustración siguiente. En este caso, aprenda cuales son las piezas de conexión correspondientes y adquiéralas para realizar una conexión segura.

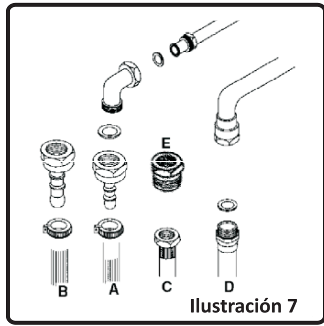


Ilustración 7

Es necesario llamar al servicio técnico autorizado para poder realizar las conexiones de gas de manera adecuada y de conformidad con las normas de seguridad.


ATENCIÓN! Sin duda, no debe utilizar ninguna cerillla ni encendedor para la comprobación de fugas de gas.

3.5 Conversión de gas

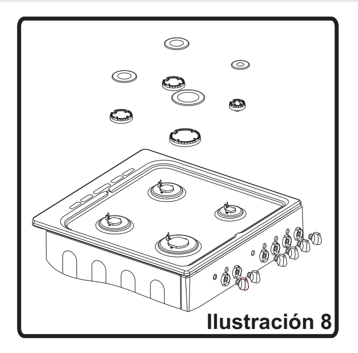
Precaución: Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal técnico autorizado.

Este aparato está ajustado para funcionar con GLP (licuado de petróleo-Butano) o GN (Gas natural). Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima adecuada para el gas en uso. Para ello, siga los pasos siguientes.

Cambio de inyectores:

Hornillos de la Placa:

- Cierre el gas y desenchufe el aparato de la corriente (si procede).
- Saque la tapa del quemador y el adaptador (Ilustración 8).
- Desenrosque los inyectores. Para ello, utilice una llave de 7mm (Ilustración 9).
- Cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).


Ilustración 8

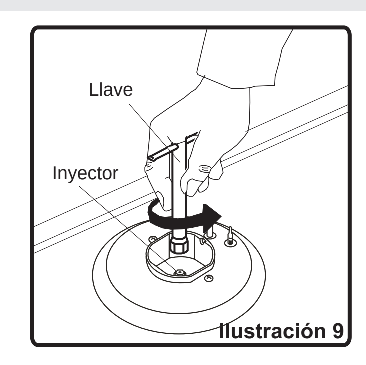


Ilustración 9

Inyectores del Horno/Grill:

Los inyectores del horno y la parrilla son montados por un solo tornillo que se coloca en la punta del quemador. Para los quemadores de la parrilla, este tornillo ya es visible (Ilustración 10). Saque el tornillo, tire del quemador de parrilla hacia usted y podrá ver el inyector en la superficie posterior de la cavidad del horno (Ilustración 11).

Para los quemadores del horno, abra el compartimiento del cajón y verá el tornillo de montaje por debajo del quemador (Ilustración 12). Saque el tornillo, mueva el quemador en diagonal y se podrá ver el inyector en la parte trasera de la caja del quemador (Ilustración 11).

Saque los inyectores con una llave inglesa de 7mm; a continuación cambie el inyector por otro del kit de conversión a gas, con los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas a utilizar según la tabla de información (también incluida en el kit de conversión a gas).

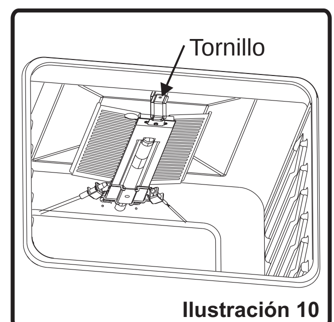
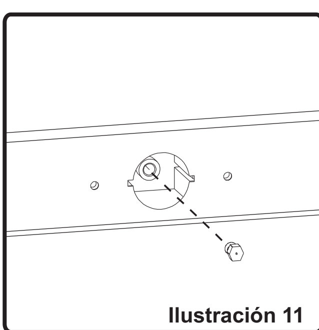


Ilustración 10


Ilustración 11

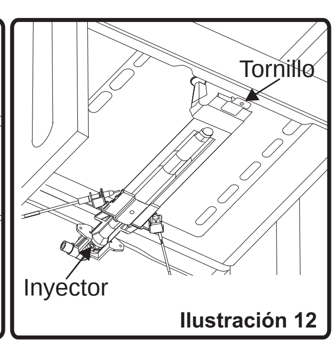


Ilustración 12

Ajustar la altura de la llama mínima:

La longitud de la llama en la posición mínima se ajusta gracias al tornillo plano ubicado en la válvula. Para las válvulas con dispositivo de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula (Ilustración 13). Para facilitar el ajuste de la llama reducida, se recomienda retirar el panel de control (y el microinterruptor, si lo hubiere) durante el ajuste.

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos en la posición mínima. Quite el con la ayuda de un destornillador pequeño apriete o afloje el tornillo de desvío unos 90 grados de ángulo. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4mm, el gas estará bien distribuido. Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga aire con la mano hacia la



Ilustración 13

Para el quemador del horno, hágalo funcionar en la posición mínima unos 5 minutos; a continuación, abra y cierre la puerta del horno unas dos o tres veces para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.

No es necesario el ajuste de llama reducida para los quemadores del grill.

Hay que aflojar la posición del tornillo de paso para la conversión de GLP a GN. Al cambiar de gas natural a gas LPG, deberá apretar la misma tuerca. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica, y de que la llave de paso de gas esté abierta.

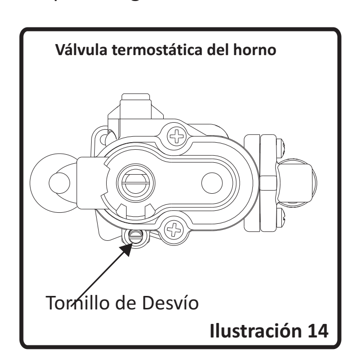


Ilustración 14

Cambiar la toma de entrada de gas:

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para el gas natural y el licuado (GLP). En tal caso, retire las piezas y tuercas de la conexión actual (si las hubiere) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. En cualquier caso, todas las piezas utilizadas en las conexiones de gas deben estar homologadas por las autoridades locales y/ó internacionales. Para todas las conexiones de gas, consulte la sección “Montaje de la conexión del gas y comprobación de fugas” explicada anteriormente.

4. USO DEL APARATO

4.1 Uso de los hornillos (quemadores) a gas

Encendido de los quemadores

Para determinar qué mando corresponde a cada hornillo, compruebe la posición del símbolo por encima de la perilla.

- **Encendido Manual de los Quemadores de Gas**

Si el aparato no está equipado con ayuda al encendido, o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos que se detallan a continuación:

Para los Hornillos de la Placa: Para encender uno de los quemadores, apriete y gire el mando hacia la izquierda para que el mando esté en máxima posición, y acerque una cerilla, encendedor u otros, a su circunferencia superior. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Para el Quemador del Horno: Para encender el quemador del horno, pulse y gire el mando del horno hacia la izquierda a su posición máxima; acerque una cerilla, encendedor ú otra ayuda manual al orificio de encendido de la esquina frontal izquierda del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Para el Quemador del Grill: Para encender el quemador del grill, gire el mando correspondiente en sentido horario hasta que el puntero señale el símbolo del grill. A continuación, mantenga el mando pulsado y acerque una cerilla, encendedor ú otro, a los orificios del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

Dispositivo de Seguridad para Llamas:

Quemadores de la Cocina

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallos de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si se diera el caso, el dispositivo bloqueará los canales de los quemadores de gas y evitará que se produzca una acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

Quemadores del Horno/Grill

Sin importar el modelo de aparato, todos los quemadores del horno están equipados con un dispositivo de seguridad de gas. Por esta razón, durante el encendido, mantenga pulsado el botón del horno hasta que vea una llama estable. Si las llamas se cortan después de soltar el botón, repita el procedimiento. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener pulsado el mando durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente volver a encenderlo durante al menos 90 segundos. Repita el mismo procedimiento si las llamas del horno se apagan accidentalmente.

4.1.1 Control de los Quemadores de la Encimera

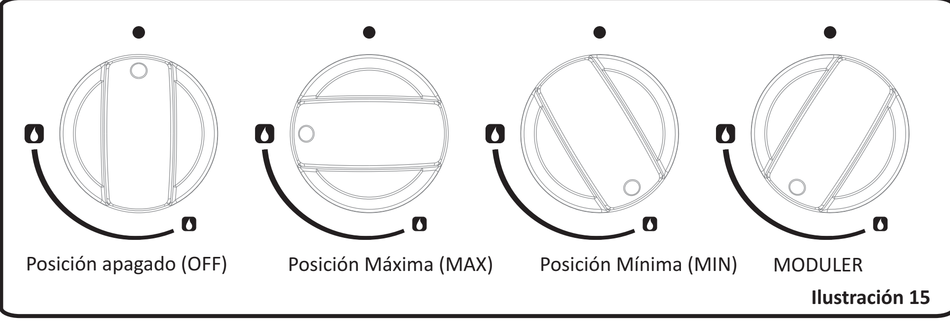


Ilustración 15

El mando tiene 3 posiciones: Apagado (0), máxima (llama grande) y mínima (símbolo de llama pequeña). Después de encender el quemador en la posición máxima, se puede ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores cuando la posición del mando está entre el máximo y la posición de apagado.

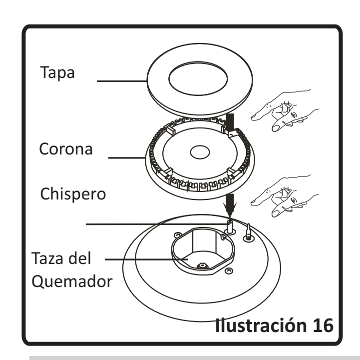


Ilustración 16

Compruebe las llamas a ojo tras el encendido. Si ve color amarillo en la punta, o llamas inestables o elevadas, corte el gas y compruebe el montaje de las tapas de los quemadores y las coronas (Ilustración 16). Además, asegúrese de que no hay ningún líquido sobre las tazas del quemador. Si las llamas del hornillo se apagan accidentalmente, apáguelo, ventile la cocina y no intente encenderlo de nuevo hasta después de 90 segundos.

Al apagar el mando, gírelo en sentido horario para mostrar la posición “0”, o hasta que el puntero señale hacia arriba.

4. USO DEL APARATO

La placa encimera tiene quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores adecuados al tamaño de la sartén, cacerola, etc., y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre el recipiente de cocción.
Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice recipientes con los siguientes diámetros:
El uso de ollas, sartenes ú otros de tamaño menor a las dimensiones mínimas indicadas a continuación, causará una pérdida de energía.
Quemador rápido: 22-26cm
Quemador semi-rápido: 14-22cm
Quemador Auxiliar: 12-18cm

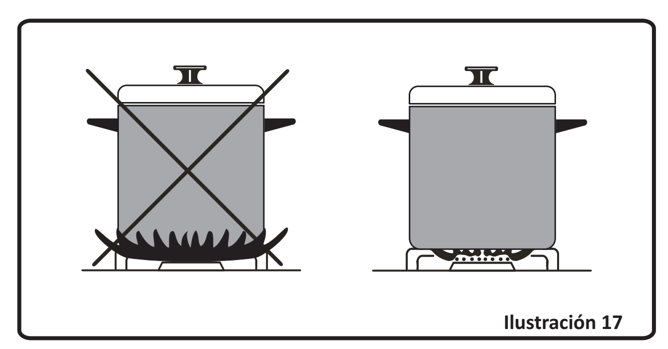


Ilustración 17

Cuando no utilice los quemadores durante tiempos prolongados, cierre siempre la llave de paso de gas.

⚠ ADVERTENCIA:

- Utilice sólo sartenes planas y con una base del grosor adecuado.
- Asegúrese de que la base de la sartén esté seca antes de situarla encima de los hornillos.
- La temperatura de la parte superior puede subir cuando el aparato esté en marcha. Por lo tanto es importante que mantenga a los niños y a los animales alejados de los hornillos durante y después de su uso.
- Después del uso, los hornillos permanecen calientes durante un periodo prolongado de tiempo; no los toque ni ponga ningún objeto en su superficie.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la placa, puesto que se calienta y puede provocar quemaduras graves.

4.1.2 Control del Quemador del Horno

Después de encender el quemador del horno según lo anteriormente explicado, se puede ajustar la temperatura dentro del horno según sea necesario, con los números en el panel de control o el mando: Las cifras más grandes son las temperaturas más altas, mientras que las más pequeñas son las temperaturas bajas. Si el horno está equipado con un termostato, consulte en la tabla de temperaturas a continuación, las referencias de temperatura de esos números. No haga funcionar el aparato entre la posición "Off" y el primer marcador de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj. Utilice el horno siempre entre las cifras máximas y mínimas. Al apagar el horno, gire el mando en sentido horario para mostrar la posición “0”.

Precalentado

Cuando necesite precalentar el horno, se recomienda hacerlo durante unos 10 minutos. Para recetas que necesiten altas temperaturas (por ejemplo, pan, pasteles, bollos, soufflés, etc.), se obtienen mejores resultados si el horno se precalienta en primer lugar. Para obtener los mejores resultados al cocinar congelados o platos refrigerados se recomienda precalentar el horno primero.

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se colocan en el estante central y que haya suficiente espacio alrededor de la bandeja para permitir la máxima circulación de aire y calor.
- Coloque los platos en una bandeja para hornear de tamaño adecuado en los estantes para evitar derrames en el fondo del horno y para ayudar a reducir la limpieza
- El material y el acabado de la bandeja de hornear y de los platos o utensilios utilizados afectan al oscurecimiento de la base. Los utensilios esmaltados, oscuros, pesados o antiadherentes aumentan el oscurecimiento de la base. Las bandejas de aluminio brillante o acero pulido reflejan el calor y provocan un menor oscurecimiento
- Al cocinar más de un plato en el horno, colóquelos en el lugar central de varios estantes en lugar de varios platos en un mismo estante; esto permitirá que el calor circule libremente y obtendrá mejores resultados de cocción.
- Si va a cocinar más de una bandeja de platos similares, por ejemplo, pasteles o galletas, intercambie las bandejas durante la cocción; también puede sacar la bandeja superior cuando la comida esté hecha, y mover la bandeja inferior a la plataforma superior para terminar de cocinarla.
- No coloque las bandejas directamente sobre la base del horno, ya que interfiere con la circulación de aire del horno y puede quemar la base; en su lugar, utilice la repisa inferior.

4.1.3 Control del quemador del grill

⚠ **ATENCIÓN: Cuando el grill esté en uso, las piezas accesibles podrían quemar. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.**

Inmediatamente después de encender el quemador, coloque el escudo térmico del grill bajo el panel de control. Después, levante la puerta del horno lentamente hasta que se detenga en la posición semi-abierta (30 °) y toque el escudo térmico.

Montaje del escudo térmico del grill

Sujete el protector de calor con las protecciones hacia arriba. Hay dos pequeñas ranuras en la parte

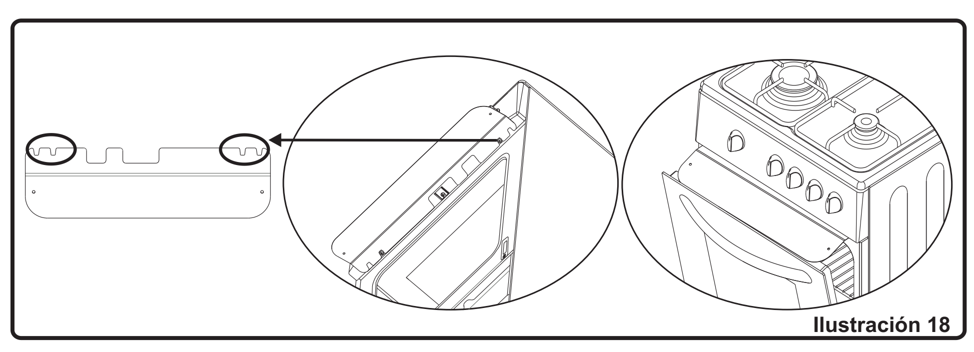


Ilustración 18

Hay dos tornillos equipados con casquillos bajo el panel de control del horno. Alinee los casquillos con las ranuras de montaje, de forma que el escudo quede insertado entre el panel y el casquillo. Empuje el escudo hacia el aparato hasta que quede firme en su lugar.

Cocción

- El quemador del grill no se puede modular entre las posiciones máxima y mínima, y crea una fuente de calor de forma constante. Al apagar el quemador del grill, gire el mando en sentido horario para mostrar la posición “0”.
- Coloque la bandeja en el estante bajo la rejilla para la recogida de grasas durante el asado.
- Coloque la rejilla en las estanterías más altas, la quinta o la sexta, siempre que el alimento no toque el quemador de la parrilla.
- Precaliente el grill al máximo por unos minutos antes de sellar los filetes o rustir. Se debe dar la vuelta a la comida durante la cocción según sea necesario.
- La comida debe estar lo más seca posible antes de ponerla en el grill, a fin de minimizar las salpicaduras. Unte ligeramente las carnes magras y el pescado con un poco de aceite o mantequilla derretida para mantenerlos húmedos durante la cocción.
- Los alimentos se deben colocar en el centro de la rejilla para permitir la máxima circulación de aire.
- No cobra nunca la bandeja o rejilla del grill con papel de aluminio, ya que esto puede provocar incendios.
- Si el aparato incluye bandeja de grill y mangos como accesorio, consulte la correspondiente sección de accesorios para conocer la forma de utilizarlos.

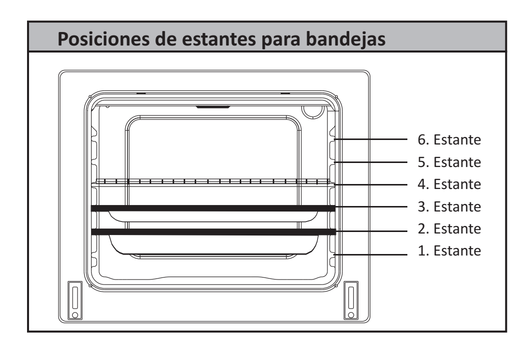
 **ADVERTENCIA: Asegúrese de que el grill esté apagado antes de cerrar la puerta.**

4.2 Accesorios utilizados en el horno

- El aparato incluye accesorios. También puede utilizar los accesorios adquiridos en el mercado, pero deben ser resistentes al calor y las llamas. También puede utilizar platos de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales horno que sean adecuados para uso en el horno. Preste atención a las instrucciones de uso por el fabricante de tales accesorios.

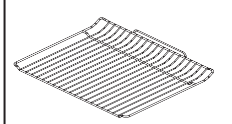
- En caso de utilizar recipientes o platos de pequeño tamaño, colóquelos sobre la parrilla del grill, ya que estará totalmente en el centro de la rejilla.
- Se podrán observar cambios en la forma de la bandeja, debido a las altas temperaturas de cocción o asado, si los alimentos que se van a cocinar no cubren la bandeja de horno por completo, si la comida se toma del congelador o si se utiliza la bandeja para la recogida de los jugos de los alimentos que caigan durante la cocción o el asado. La bandeja volverá a su antigua forma sólo cuando se enfríe después de la cocción. Esto es algo normal que se produce durante la transferencia de calor.
- No deje la bandeja o plato de vidrio en un lugar frío inmediatamente después de la cocción. No deje la placa sobre superficies frías o húmedas. Colocar encima un paño de cocina seco o una placa de cruz, para garantizar que se enfríe lentamente. De lo contrario, la bandeja o plato de vidrio se puede romper.
- Si va a asar en el horno le recomendamos que use la parrilla incluida con la bandeja del aparato (si el producto incluye este elemento). Si va a utilizar la parrilla grande ponga una bandeja en uno de los estantes más bajos para recoger la grasa que caiga. Le recomendamos también que ponga algo de agua para facilitar su limpieza.
- Tal como se explica en las correspondientes secciones, no intente utilizar el quemador a gas del grill sin la tapa de protección correspondiente. Si el horno cuenta con un grill o gratinador a gas, pero no dispone de la tapa de protección (o si ésta está dañada y no puede usarse), deberá solicitar una tapa de repuesto en el servicio de asistencia técnica más cercano.

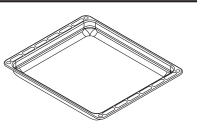
Cavidad del Horno



Accesorios del Horno

* Los accesorios del horno pueden variar según el modelo.

Rejilla	
	La rejilla sirve para asar o para colocar diferentes recipientes sobre la misma. Para colocar la rejilla correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

Bandeja Honda	
	Esta bandeja sirve para cocinar guisos. Para colocar la bandeja correctamente en el interior del horno, hágalo en cualquier estante empujándola hasta el final.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

Antes de proceder a limpiar la cocina, asegúrese de que todos los mandos están en posición apagada y que el aparato se haya enfriado. Desenchúfelo de la corriente. Verifique que los productos de limpieza para el horno sean los recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, esponjas de acero o herramientas contundentes, ya que pueden dañar la superficie. En caso de que los líquidos derramados en el horno se quemen, se puede dañar el esmaltado. Limpie inmediatamente los líquidos vertidos antes de que ocurra esto.

Limpieza del horno

El interior esmaltado del horno se limpia mejor cuando aún está algo caliente. Limpie el horno con un paño suave empapado en agua y jabón después de cada uso. Luego limpie con un paño humedecido en agua limpia, una vez más, y luego séquelo. Puede ser necesario utilizar un líquido limpiador de vez en cuando para hacer una limpieza completa. No limpie el horno con limpiadores secos o en polvo, ni con máquinas a vapor.

Extracción de la puerta del horno

1

Soporte de faldilla

Forma empotrada

2

3

Para sacar la puerta del horno:

- Abra la puerta del horno (1).
- Abra el soporte de faldilla hasta la posición final (2).
- Cierre la puerta hasta que llegue casi hasta la posición de cierre completo, tal como se muestra en la tercera ilustración y retire la puerta tirando de ella hacia usted.

NOTA: Para volver a montar la puerta siga las instrucciones al revés.

⚠ Por favor, preste atención a que las formas empotradas deban colocarse correctamente en las bisagras, tal como se muestra en la segunda ilustración.

Limpieza de los Quemadores de Gas de la Placa

- Levante las rejillas de soporte, tapas y coronas de los hornillos quemadores de la encimera (ilustración 16).
- Frote y limpie el panel trasero con un paño enjabonado.
- Lave las tapas y coronas de los hornillos y enjuáguelos. No los deje mojados; debe secarlos de inmediato con papel.
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las piezas correctamente.
- No limpie ninguna parte o pieza de la placa con estropajos metálicos. Podría rayar la superficie.
- Las superficies superiores de las rejillas de soporte se pueden rayar con el uso en el tiempo. Estas partes no se oxidarán, ni representan un fallo de fabricación.
- Durante la limpieza de la placa, asegúrese de que el agua no fluya dentro de las tazas del quemador, ya que esto puede bloquear los inyectores.

Tapas de Quemadores:

Debe limpiar periódicamente con agua caliente y jabón las hornallas, las zonas esmaltadas y los cabezales de los quemadores y bien enjuagados y secados después. Tras secarlos bien, vuelva a colocarlos correctamente.

Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No la lave los hornillos cuando estén calientes, ni utilice detergentes o limpiadores abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.

Acero inoxidable:

Las piezas de acero inoxidable se deben limpiar a menudo, con agua tibia y jabón suave y una esponja suave y secar con un paño suave. No utilice polvos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas de acero inoxidable durante un periodo prolongado de tiempo.

5.2 Mantenimiento

Otros puntos de control
Revise periódicamente la tubería de la conexión de gas. Aun cuando perciba tan sólo una leve anormalidad, contacte con el servicio técnico para su reparación. Le recomendamos que la cambie, así como las piezas relativas, una vez al año. Si nota cualquier defecto durante el funcionamiento de la cocina o durante la manipulación de los mandos, contacte con el servicio técnico autorizado.

6. SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE

6.1 Solución de problemas básicos antes de contactar con nuestro Servicio técnico

Si el horno no funciona:

- El horno puede estar desconectado debido a un apagón.

Si el horno no calienta:

- La temperatura puede no haberse ajustado con el interruptor de control del calentador del horno.

Cocción (si la parte superior y la inferior no cocinan igual):

- Modifique la ubicación de los estantes, el período de cocción y los valores de calor de acuerdo con el manual.

Los hornillos quemadores no funcionan correctamente:

- Verifique el montaje correcto de las piezas del quemador (especialmente tras la limpieza).
- La presión de gas puede ser demasiado alta o baja. Para aparatos que funciones con bombonas de gas licuado, puede que el cilindro de gas esté desgastado.

Si aun siguiendo estos pasos sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio técnico autorizado.

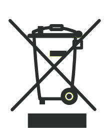
6.2 Información relacionada con el transporte

En caso de necesitar transportar el aparato, guarde el embalaje original del productor para utilizarlos cuando así sea. Siga las señales de trasporte de la caja. Sujete el horno con cinta en las partes superiores; sujete también las puntas y cabezales, así como los porta cacerolas a los paneles del mismo. Coloque papel entre la tapa superior y el panel de la cocina, cubra la tapa superior, y luego ponga cinta en las superficies laterales del horno. Pegue cartón o papel con cinta adhesiva en la cubierta frontal del vidrio interior del horno: será conveniente para que las bandejas y la parrilla del horno no dañen la cubierta del mismo durante su traslado. También debe cubrir los laterales del horno.

Si no conserva el embalaje original; prepare una caja de transporte para que el aparato, y especialmente las superficies externas (vidrio y superficies pintadas) del horno estén protegidas contra las amenazas externas.

CUADRO DE INYECTORES

II2H3+ ES Clase-Classe:1	Gas Licuado LPG		Gas natural	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
QUEMADOR RÁPIDO				
Diám. inyector (% mm)	87	87	129	132
Valor nominal (kw)	3	3	3	2.75
Consumo en 1h	218.1 gr/h	214.2 gr/h	285.7 lt/h	304.5 lt/h
Consumo en 1h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				
Quemador semi-rápido:				
Diám. inyector (% mm)	65	65	97	100
Valor nominal (kw)	1.65	1.65	1.65	1.65
Consumo en 1h	120 gr/h	117.9 gr/h	157.1 lt/h	182.7 lt/h
Consumo en 1h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				
QUEMADOR AUXILIAR				
Diám. inyector (% mm)	50	50	77	80
Valor nominal (kw)	1	1	1	1
Consumo en 1h	72.7 gr/h	71.4 gr/h	95.2 lt/h	110.7 lt/h
Consumo en 1h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				
QUEMADOR DEL HORNO				
Diám. inyector (% mm)	68	68	107	105
Valor nominal (kw)	2.1	2.1	2.1	2.1
Consumo en 1h	152.6 gr/h	150 gr/h	200 lt/h	232.5 lt/h
Consumo en 1h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				
QUEMADOR DEL GRATINADOR				
Diám. inyector (% mm)	70	70	107	105
Valor nominal (kw)	2	2	2	2
Consumo en 1h	145.4 gr/h	142.9 gr/h	190.5 lt/h	221.5 lt/h
Consumo en 1h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos, o con la tienda en la que lo adquirió.

PT



ZEN-4GS BUT
ZEN-4GS NAT

FUNCIONAMENTO E INSTALAÇÃO INSTRUÇÕES PARA FOGÃO A GÁS NÃO ENCASTRÁVEL

Estimado Cliente,

O nosso objectivo é oferecer produtos de elevada qualidade que excedam as suas expectativas. O seu aparelho é produzido em instalações modernas sendo especial e cuidadosamente testado em relação à qualidade.

Este manual é elaborado de modo a ajudá-lo a usar o seu aparelho, que é fabricado com a mais recente tecnologia, com confiança e máxima eficiência.

Antes de usar o seu aparelho, este manual deverá ser lido cuidadosamente, porque inclui a informação básica para uma instalação, manutenção e uso correctos e seguros. Para a instalação do seu produto, deverá ser contactada a Assistência Autorizada mais próxima.

Declaração de Conformidade CE

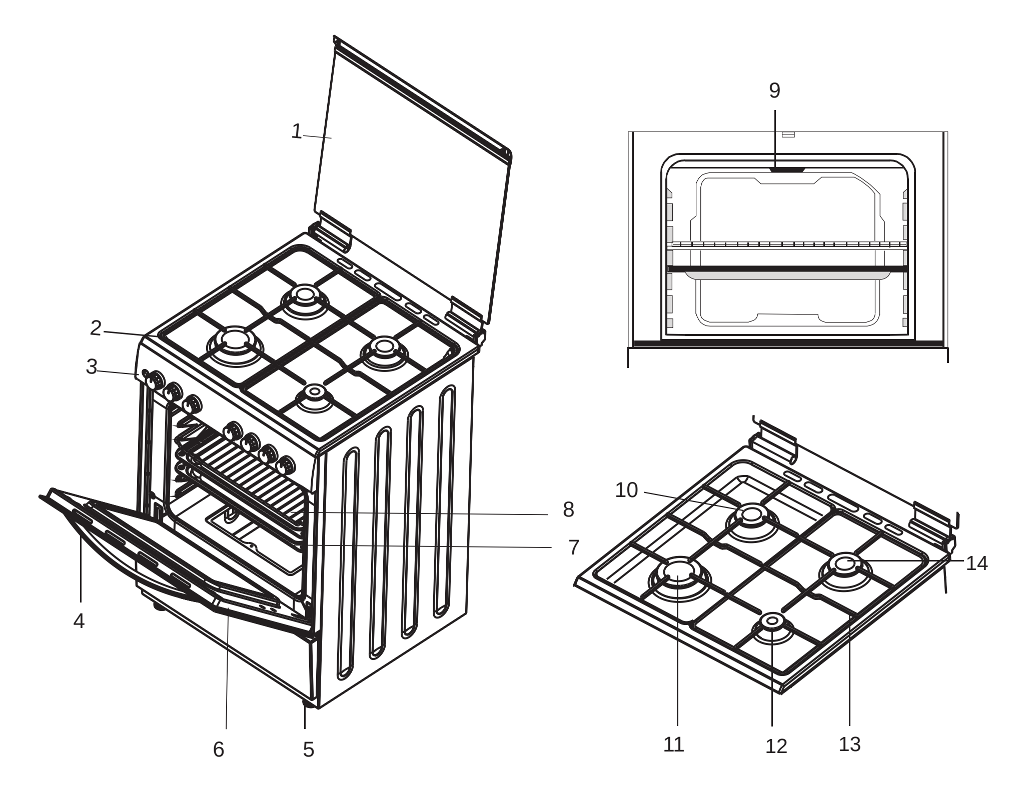
Este aparelho foi projectado para ser usado somente para cozinhar. Qualquer outro uso (tal como aquecer uma sala) é inadequado e perigoso.

Este aparelho foi projectado, construído e comercializado em conformidade com:

- Requisitos de Segurança da Directiva sobre "Gás" 2009/142/EC;
- Requisitos de Segurança da Directiva "Baixa tensão" 2006/95/EC;
- Requisitos de Segurança da Directiva sobre "EMC" 2004/108/EC;
- Requisitos da Directiva 93/68/EC.

CONTEÚDO

1. BREVE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



MODELO	PROFUN-DIDADE (cm)	LARGURA (cm)	ALTURA (cm)
ZEN-4GS BUT	50	50	85
ZEN-4GS NAT	50	50	85

Listas dos Componentes:

1- Tampa
2- Placa de cozinha
3- Painel de Comando
4- Pega da Porta do Forno
5- Pés Ajustáveis
6- Porta do Forno
7- Tabuleiro do Forno
8- Grelha
9- Queimador do Grelhador
10- Queimador Semi-Rápido
11- Queimador Rápido
12- Queimador Auxiliar
13- Suporte para Panela
14- Queimador Semi-Rápido

2. AVISOS

TOMAR TODAS AS MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA E LER COMPLETAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR O APARELHO.

Segurança Geral

- Estes avisos são dados no interesse da sua segurança. Ler este manual cuidadosamente antes de usar o aparelho.
- Este aparelho foi projectado somente para uso doméstico não-profissional.
- Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam vigiados ou tenham recebido formação relativamente ao uso do aparelho por pessoa responsável pela sua segurança.
- O seu aparelho é produzido de acordo com as normas locais e internacionais e as regulamentações aplicáveis.
- A manutenção e trabalhos de reparação devem ser realizados somente por técnicos de assistência autorizados. A instalação e os trabalhos de reparação realizados sem seguir um conhecimento adequado podem colocar a pessoa em perigo.
- Não tentar levantar ou mover o aparelho puxando a pega da porta.
- É perigoso alterar ou modificar as especificações do aparelho seja de que modo for.

Instalação

- O aparelho deve ser instalado e colocado em funcionamento por um técnico autorizado. O produtor não é responsável por qualquer dano que possa ser causado por uma colocação e instalação realizada por pessoa não autorizada.
- Quando retirar o aparelho da embalagem, assegurar que não foi danificado durante o transporte. No caso de existir algum defeito, não usar o aparelho e contactar imediatamente o serviço de manutenção autorizado. Dado que os materiais usados para embalagem (nylon, agrafos, esferovite,... etc) podem causar efeitos nocivos às crianças, devem os mesmo ser recolhidos e removidos imediatamente.

Para pessoas autorizadas:

- Comparar as características da rede eléctrica com a informação técnica na etiqueta de características, antes de ligar o aparelho.
- Antes da instalação, assegurar que as condições locais de distribuição (tipo de gás e pressão do mesmo) são compatíveis com o ajustamento do aparelho. As condições de ajustamento para este aparelho estão indicadas na etiqueta.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de exaustão de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com as regulamentações relativas a instalação de corrente. Deve ser dada especial atenção aos requisitos relevantes relativamente à ventilação.

Durante o uso

- Quando colocar o seu forno em funcionamento pela primeira vez, será emanado um determinado cheiro proveniente dos materiais de isolamento e dos elementos de aquecimento. Por esta razão, antes de usar o forno, deve ligá-lo sem nada no interior à temperatura máxima durante 45 minutos. Ao mesmo tempo é necessário ventilar adequadamente o espaço no qual o produto está instalado.

- Quando o aparelho está em funcionamento, as suas superfícies exteriores aquecem. As superfícies interiores do forno e a cúpula de evacuação estão bastante quentes. Mesmo que o aparelho esteja desligado, estas partes mantêm o seu calor durante um determinado tempo. Não tocar nas superfícies quentes e manter as crianças afastadas.

- Usar sempre luvas de forno para retirar ou colocar os alimentos no forno.

- Manter-se sempre afastado do aparelho quando abrir a porta do forno para permitir algum espaço para libertação do vapor.

- Não deixar o fogão sem vigilância quando está a cozinhar óleos líquidos ou sólidos. Pode incendiar-se em condições de extremo aquecimento. Nunca deitar água por cima das chamas originadas por óleo quente. Tapar as caçarolas ou as frigideiras com a tampa respectiva de modo a bloquear a chama que possa ocorrer nestes casos e a desligar o fogão.

- CUIDADO: O uso de aparelhos de cozinhar a gás resulta na produção de calor , humidade e produtos de combustão no espaço onde estão instalados. Assegurar que a cozinha é bem ventilada especialmente quando o aparelho está a ser utilizado, manter os orifícios de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

- CUIDADO: Este aparelho destina-se somente para a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins, por exemplo para aquecer o meio ambiente.

- Enquanto se está a usar o queimador do grelhador, manter a porta do forno aberta e usar sempre a protecção deflectora do grelhador fornecida com o produto. Nunca usar o queimador do grelhador com a porta do forno fechada.

- Se não usar o aparelho durante um longo período de tempo, desligue-o da corrente. Manter o comando principal desligado. Também, quando o aparelho não está em uso, deve manter-se a válvula do gás fechada.

- Antes de abrir a tampa, devem ser limpos quaisquer produtos que tenham sido derramados sobre a mesma.

- Quando a porta ou do forno estão abertas, não deixar nada no interior das mesmas. Pode desequilibrar o seu aparelho ou partir a tampa.

- Proteger o seu aparelho em relação aos efeitos atmosféricos. Não o deixar sob o efeito do sol, chuva, neve, pó, etc.

- Não manter materiais inflamáveis próximo do aparelho quando este está a funcionar.

- Prestar atenção aos cabos de outros dispositivos eléctricos que estejam em funcionamento próximo do aparelho, de modo a que não toquem nos pontos quentes.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Não pendurar toalhas, panos de cozinha ou outros panos no aparelho ou nas pegas do mesmo.
- Este manual foi elaborado em comum para mais do que um aparelho. O seu aparelho pode não possuir algumas das características que estão explicadas no manual. Tomar especial atenção quando se está a ler o manual de funcionamento a informações que contenham números.

Segurança durante a Limpeza e Manutenção

- Desligar o aparelho antes de operações como a limpeza ou a manutenção. Isto pode ser feito após o aparelho ter sido desligado da corrente ou depois de desligar o interruptor geral.
- Não usar agentes de limpeza excessivamente abrasivos ou desincrustadores de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que estes podem riscar a superfície, o que pode dar origem ao estilhaçamento do vidro.
- Devem ser tomados todos os cuidados de modo a assegurar a segurança do cliente. O vidro pode partir, deverá ter-se cuidado quando se está a limpar o vidro para não o riscar. Não bater ou atingir o vidro com acessórios.

Segurança das crianças

⚠ **CUIDADO:** As partes acessíveis podem estar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas. Manter as crianças afastadas do forno.

- Quando a porta da frente está aberta, não deixar que subam para a porta ou que se sentem na mesma.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

PARA EFICIÊNCIA E SEGURANÇA DO APARELHO, RECOMENDAMOS QUE SEJAM SEMPRE USADAS AS PEÇAS ORIGINAIS E QUE A NOSSA ASSISTÊNCIA AUTORIZADA SEJA CONTACTADA EM CASO DE NECESSIDADE..

3. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÕES PARA USO

Este fogão moderno, funcional e prático, que foi fabricado com peças e materiais da mais elevada qualidade, irá ao encontro das suas necessidade de cozinhar em todos os aspectos. Este manual tem de ser obrigatoriamente lido, de modo a que não existam problemas futuros e a que possam ser obtidos resultados satisfatórios. A informação seguinte inclui as regras exigidas para procedimentos de instalação e reparação correctos. Devem ser lidas em especial pelo técnico que vai instalar o aparelho.

⚠ **Para a instalação do seu produto, contactar a Assistência Autorizada.**

3.1 Espaço onde o aparelho vai ser instalado

- O seu produto deve ser instalado e usado num local onde exista sempre ventilação.
- Enquanto está em funcionamento, este aparelho necessita de $2m^3$/h por kW de potência.
- Deve existir uma ventilação natural suficiente para permitir que seja utilizado gás no espaço em questão. O fluxo de ar médio deve vir directamente das condutas de admissão de ar que serão abertas nas paredes e que devem estar ligadas ao exterior.

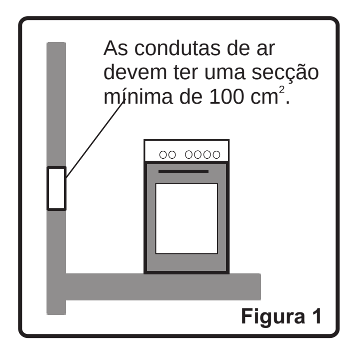


Figura 1

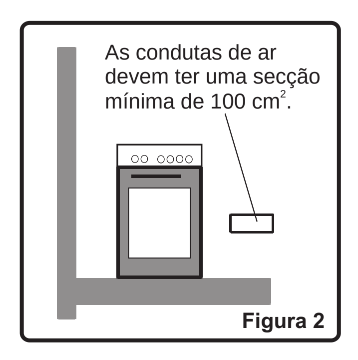


Figura 2

- Estas condutas de admissão de ar devem ter pelo menos uma secção útil de 100 cm^2 para circulação do ar fresco (podem ser abertas uma ou mais condutas de admissão de ar). Esta conduta (ou condutas) deve(m) estar abertas de modo a não serem bloqueadas. Devem de preferência estar colocadas próximo da base e no lado oposto da saída de fumos dos gases queimados. Se não for possível abrir estas ventilações no local onde o aparelho está colocado, o ar necessário pode também ser obtido a parir da sala ao lado, desde que esse local não seja um quarto de dormir ou um local perigoso. Neste caso, a "sala ao lado" deve ser ventilada conforme é exigido.

Descarga dos Fumos de Combustão do Local

Os aparelhos para cozinhar que funcionam a gás fazem a exaustão dos resíduos de gases queimados directamente para o exterior ou através de exaustores do fogão que estejam ligados a uma chaminé com saída directa para o exterior. Se concluir não ser possível instalar um exaustor de fogão, é necessário instalar uma ventoinha eléctrica na janela ou na parede que tem acesso a ar natural. Esta ventoinha eléctrica deve ter a capacidade de substituir o ar ambiente da cozinha 4-5 vezes do seu próprio volume por hora.

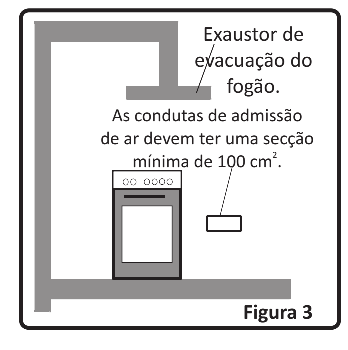


Figura 3

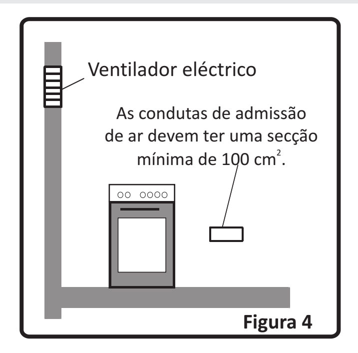


Figura 4

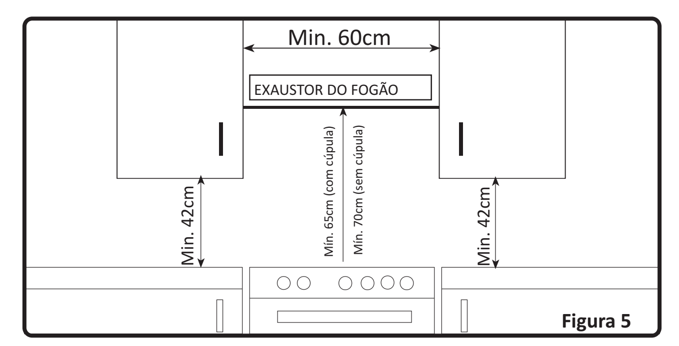


Figura 5

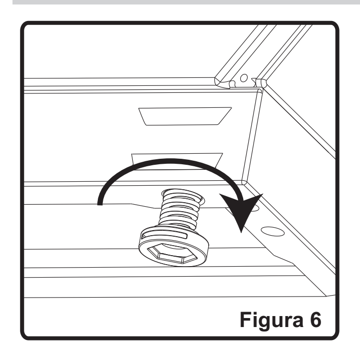
3.2 Instalação do produto

Existem alguns factores aos quais deve ser dada atenção quando se está a fazer a instalação do produto. Deve ser garantido todo o cuidado na instalação do produto. Deve ser prestada especial atenção às nossas instruções abaixo de modo a evitar quaisquer problemas e/ou situações perigosas que possam ocorrer mais tarde.

- O aparelho deve ser colocado próximo de outros móveis na condição que na área onde o forno vai ser colocado, a altura do móvel não exceda a altura do painel do fogão.
- Prestar especial atenção para não colocar o fogão próximo do frigorífico, não podem existir materiais inflamáveis tal como cortinados, vestuário impermeável, etc, que começam a arder rapidamente.
- É exigido que exista pelo menos um espaço livre de 2cm à volta do produto para circulação de ar.
- O mobiliário próximo do produto deve ser fabricado em material resistente a temperaturas superiores a 80ºC.
- Se o mobiliário da cozinha for mais alto que a placa de cozinha, deve estar afastado das partes laterais do fogão, pelo menos 10cm.

As alturas mínimas a partir do suporte da panela e e a partir dos armários de cozinha para os exautores do fogão com o ventilador por cima do produto, são mostradas na figura 5. Portanto, o exaustor do fogão deve estar a uma altura mínima de 65 cm a partir do suporte para panela. Se não existir exaustor do fogão, esta altura não deve ser inferior a 70 cm.

3.3 Ajustamento dos pés


Figura 6

O seu produto assenta em 4 pés ajustáveis. Quando o produto é colocado no local onde vai ser utilizado, verificar se o produto está nivelado. Se não estiver nivelado, podem ser feitos ajustamentos rodando os pés no sentido dos ponteiros do relógio conforme seja necessário. É possível levantar o aparelho um máximo de 30mm através dos pés. Se os pés estiverem ajustados adequadamente, não mover o aparelho arrastando-o, deve ser movido levantando-o.

3.4 Ligação do gás

Ligação do gás e verificação de fugas

A ligação do aparelho deve ser executada de acordo com as normas locais e internacionais e as regulamentações aplicáveis. Na tabela de dados técnicos pode ser encontrada informação relacionada com os tipos de gás adequados e os injectores de gás adequados. Se a pressão do gás usado for diferente dos valores indicados ou não for estável na sua área, pode ser necessário instalar um regulador de pressão na admissão do gás. É com toda a certeza necessário contactar a assistência autorizada para realizar estes ajustamentos.

Os pontos que têm de ser verificados durante a montagem do tubo flexível

Se a ligação do gás for para ser feita através dum tubo flexível ligado à entrada de gás do aparelho, este deve igualmente ser fixado com um colar de tubo. O aparelho deve ser ligado com uma mangueira durável, curta de modo a que fique o mais próximo possível da alimentação do gás. O comprimento máximo permitido para a mangueira é de 1,5 m. A mangueira que fornece o gás ao aparelho deve ser substituída anualmente, para sua segurança.

A mangueira deve ser mantida afastada de áreas que possam aquecer a temperaturas superiores a 50ºC. A mangueira não pode estar furada, curvada ou dobrada. Deve estar afastada de cantos cortantes, objectos móveis e não pode estar defeituosa. Antes de montar, deve ser verificado se não existe nenhum defeito de fabrico.

Quando o gás é ligado, todas as peças de ligação e a mangueira devem ser verificadas com água com sabão ou fluídos de verificação de fugas. Não usar chama viva para verificar a fuga de gás. Todos os componentes de metal usados durante a ligação do gás devem estar isentos de ferrugem. Verificar igualmente as datas de validade de todos os componentes a serem utilizados.

Os pontos que têm de ser verificados durante a fixação da montagem de ligação do gás

Para montar uma ligação de gás fixa (a ligação de gás feita através de roscas, por ex. uma porca), existem métodos diferentes usados em países diferentes. As peças mais comuns são fornecidas com o seu aparelho. Qualquer outra peça pode ser fornecida como peça sobressalente.

Durante as ligações manter sempre a porca no colector fixo do gás, enquanto roda a parte contrária, Usar uma chave fixa de tamanho adequado para uma ligação segura. Para todas as superfícies entre os diferentes componentes, usar sempre os vedantes fornecidos com o kit de conversão do gás. Os vedantes usados durante a ligação devem igualmente ser aprovados para serem usados em ligações de gás. Não usar vedantes chumbados para ligações de gás.

Ter em atenção que este aparelho está pronto a ser ligado à alimentação do gás no país para o qual foi produzido. O principal país de destino está indicado na tampa da parte de trás do aparelho. Se for necessário usar o aparelho num outro país, podem ser necessárias algumas das ligações abaixo indicadas. Nesse caso, verificar quais as peças de ligação e adquiri-las para executar uma ligação segura.

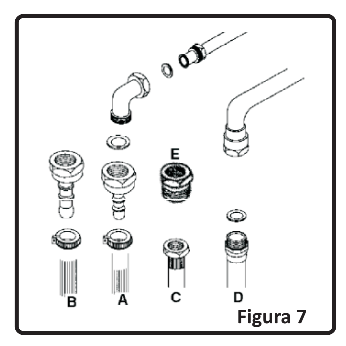


Figura 7

É necessário contactar a assistência autorizada de modo a poder efectuar as ligações de gás adequadamente e em conformidade com as normas de segurança.


ATENÇÃO! É absolutamente interdito o uso de fósforos ou isqueiro para controlo da fuga de gás.

3.6 Conversão do gás

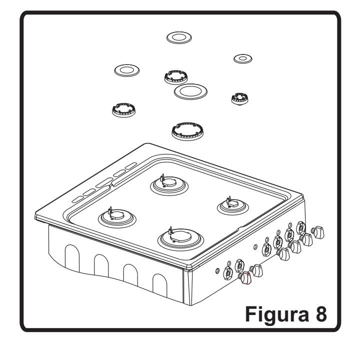
Cuidado: Devem ser executados pelo técnico da assistência autorizada os seguintes procedimentos.

O seu aparelho está ajustado para funcionar a gás GPL/GN. Os queimadores de gás podem ser adaptados para os diferentes tipos de gás, substituindo os respectivos injectores e ajustando a altura mínima de chama adequada para o gás em uso. Para este efeito, devem ser executados os seguintes procedimentos:

Alterar os injectores:

Queimadores de Placa:

- Bloquear o abastecimento de gás e desligar da corrente eléctrica.
- Remover o espelho do queimador e o adaptador (Figura 8).
- Desaparafusar os injectores. Para isso, usar uma chave de fendas de 7mm (Figura 9).
- Substituir os injectores por outros do kit de conversão de gás, com os diâmetros correspondentes adequados ao tipo de gás que vai ser usado, de acordo com a tabela informativa (que também é fornecido no kit de conversão de gás).


Figura 8

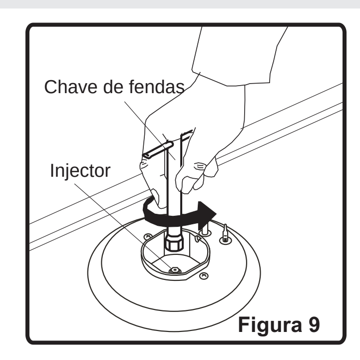


Figura 9

Injectores do Forno/Grelhador:

Os injectores do forno e do grelhador são montados com um único parafuso que está localizado na extremidade do queimador. Para os queimadores do grelhador, o parafuso já está visível (Figura 10). Retirar o parafuso, puxar o queimador do grelhador para si e poderá ser visto o injector na superfície traseira da cavidade do forno (Figura 11).

Para queimadores de forno, abrir o compartimento da gaveta e poderá ser visualizado o parafuso de montagem por baixo do queimador (Figura 12). Retirar o parafuso, mover o queimador na diagonal e o injector pode ser visualizado na parte de trás da caixa do queimador (Figura 11).

Remover os injectores com uma chave de 7mm e substituir por outros do conjunto sobressalente, com os diâmetros correspondentes adequados ao tipo de gás que vai ser usado, de acordo com a tabela informativa (que também é fornecida no kit de conversão de gás).

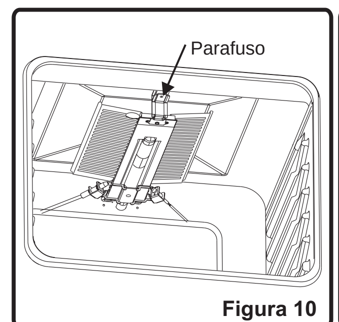
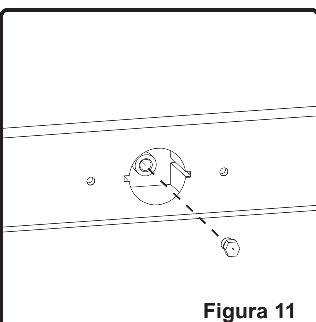


Figura 10


Figura 11

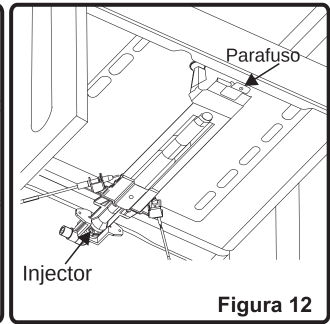


Figura 12

Ajustamento da posição de chama reduzida:

A altura da chama na posição mínima é ajustada com um parafuso de cabeça chata localizado na válvula. Para válvulas com dispositivo de falha de chama, o parafuso está localizado no lado da haste da válvula (Figura 13). Para o ajustamento mais fácil da chama reduzida, é conselhável retirar o painel de comando (e o micro-interruptor, se existir) durante o ajustamento.

Para determinar a posição mínima, acender os queimadores e deixá-los na posição de mínimo. Remover com a ajuda de uma pequena chave de fendas o parafuso de derivação solto ou apertar num ângulo de 90 graus. Quando a chama tiver a altura de pelo menos 4mm, o gás está bem distribuído. Assegurar que a chama não se extingue quando passa da posição máxima para a posição mínima. Criar um vento artificial com a mão à volta da chama para verificar se as chamas se mantêm estáveis.

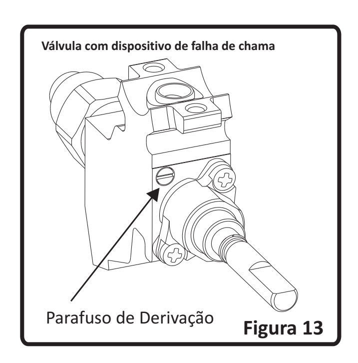


Figura 13

Para o queimador do forno, colocar o queimador do forno na posição mínima durante 5 minutos, depois abrir ou fechar a porta do forno 2-3 vezes para verificar a estabilidade da chama do queimador.

O ajustamento da posição de chama reduzida não é necessário para os queimadores do grelhador.

A posição do parafuso de derivação deve ser solta para conversão para GPL ou GN. Para conversão de GN para GPL o mesmo parafuso deve ser apertado. Assegurar que o aparelho está desligado da corrente eléctrica e que o alimentador de gás está aberto.

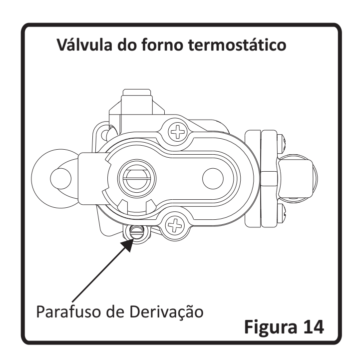


Figura 14

Alterar a entrada de gás:

Para alguns países, o tipo de entrada de gás pode ser diferente para os gases GN/GPL. Nesse caso, remover os componentes e porcas de ligação actuais (se existirem) e ligar portanto o novo alimentador de gás. Em todas as condições, todos os componentes usados nas ligações de gás devem ser aprovados pelas autoridades locais e/ou internacionais. Em todas as ligações de gás, consultar a execução explicada anteriormente, de "Ligação do gás e verificação de fugas".

4. USO DO SEU PRODUTO

4.1 Uso de queimadores de gás

Acendimento dos queimadores

Para determinar qual o botão que comanda cada queimador, verificar o símbolo de posição por cima do botão.

- **Acendimento manual dos queimadores de gás**

Se o seu aparelho não estiver equipado com qualquer auxiliar de ignição ou no caso de existir uma falha na corrente eléctrica, devem ser seguidos os procedimentos abaixo indicados:

Queimadores de Placa: Para acender um dos queimadores, pressionar e rodar o respectivo botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima, aproximar do espelho do queimador um fósforo, uma pequena vela ou outro auxiliar manual. Afastar a fonte de ignição assim que seja observada uma chama estável.

Para o Queimador do Forno: Para acender o queimador do forno, pressionar e rodar o respectivo botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de modo que o botão fique na posição máxima, aproximar um fósforo, uma pequena vela ou outro auxiliar manual do orifício de ignição que está localizado no canto frontal esquerdo do queimador. Afastar a fonte de ignição assim que seja observada uma chama estável.

Para o Queimador do Grelhador: Para acender o queimador do grelhador, rodar a válvula do grelhador na posição dos ponteiros do relógio até que a marca no botão aponte para o sinal de grelhador. Depois, manter o botão pressionado e aproximar dos orifícios que estão localizados no queimador, um fósforo, uma pequena vela ou outro auxiliar manual. Afastar a fonte de ignição assim que seja observada uma chama estável.

Dispositivo de segurança da chama:

Queimadores da Placa

As placas equipadas com dispositivo de falha de chama proporcionam segurança no caso de a fama se extinguir acidentalmente. Se ocorrer uma tal circunstância, o dispositivo bloqueará as linhas dos queimadores de gás e evitará qualquer acumulação de gás não queimador. Aguardar 90 segundos antes de voltar a acender qualquer queimador de gás apagado.

Queimadores Forno/Grelhador

Não tendo em consideração o modelo do seu aparelho, todos os queimadores do forno estão equipados com um dispositivo de segurança do gás. Por esta razão, durante o acendimento, deve manter o botão do forno pressionado até observar chamas estáveis. Se as chamas se apagarem depois de soltar o botão, repetir de novo o mesmo procedimento. Se o queimador do forno não acender depois de manter o botão do queimador pressionado durante 30 segundos, abrir a porta do forno e não tentar reacender durante pelo menos 90 segundos. Quando as chamas do forno se apagarem acidentalmente, repetir o mesmo procedimento.

4.1.1 Controlo dos queimadores da placa

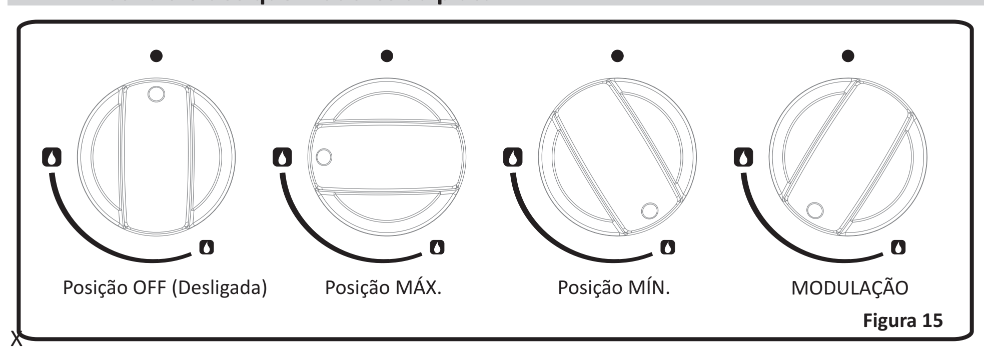


Figura 15

X

O botão tem 3 posições: Off(0), máximo (símbolo de chama maior) e mínimo (símbolo de chama pequena). Após acender o queimador na posição máxima, pode ajustar a altura da chama entre as posições máxima e mínima. Não colocar os queimadores em funcionamento quando a posição do botão está entre as posições de mínimo e de off.

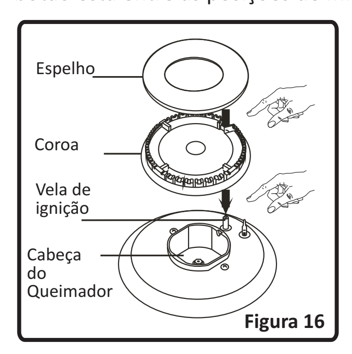


Figura 16

Após o acendimento, verificar as chamas visualmente. Se observar chamas com a extremidade amarela, muito altas ou instáveis; desligar o fluxo de gás, e verificar a colocação dos espelhos e das coroas do queimador (Figura 16). Também assegurar que não entrou nenhum líquido para o interior das cabeças do queimador. Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligar o queimador, ventilar a cozinha com ar fresco e não tentar reacender durante 90 segundos.

Quando for para desligar a placa, rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio de modo que o botão fique na posição "0" ou o marcador do botão aponte para cima.

4. USO DO SEU PRODUTO

A sua placa tem queimadores de diâmetros diferentes. A maneira mais económica de utilizar o gás é escolher os queimadores que correspondem ao tamanho da panela e colocar a chama na posição mínima quando esta estiver a ferver. É recomendado pôr sempre a tampa nas panelas.

Para obter o máximo desempenho dos queimadores principais, utilizar recipientes com fundos planos com os seguintes diâmetros. Usar recipientes mais pequenos do que as dimensões indicadas abaixo dará origem a perda de energia.

Queimador Rápido: 22-26cm

Queimador Semi-Rápido: 14-22cm

Queimador Auxiliar: 12-18cm

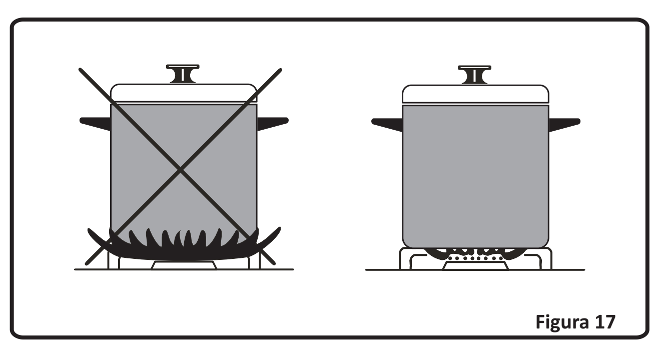


Figura 17

Quando os queimadores não são utilizados durante um longo período de tempo, desligar sempre a válvula principal de controlo do gás.

⚠ **AVISO:**

- Utilizar panelas planas com uma base suficientemente espessa.
- Certificar se a base da panela está seca antes de a colocar em cima dos queimadores.
- A temperatura das partes acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. É portanto imperativo manter as crianças e os animais fora do alcance dos queimadores durante e após a cozedura.
- Após a utilização, a placa eléctrica permanece muito quente durante um longo período, não se deve tocar na placa nem colocar nenhum objecto em cima da mesma.
- Nunca colocar facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa porque podem ficar quentes e causar queimaduras graves.

4.1.2 Comando do Queimador do Forno

Após ter acendido o queimador do forno, como anteriormente se explicou, pode ajustar a temperatura no interior do forno conforme desejar, usando os números no painel de comando ou no anel do botão: Os números maiores indicam temperaturas mais elevadas, enquanto os números mais pequenos indicam temperaturas mais baixas. Se o seu forno estiver equipado com um termostato de forno, consultar a tabela abaixo para as referências de temperatura desses mesmos números. Não operar com o aparelho entre a posição "Off" e o primeiro marcador de temperatura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Usar sempre o forno entre os números mínimo e máximo. Quando for para desligar o forno, rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio de modo que o botão fique na posição "0".

Pré-aquecimento

Quando for necessário pré-aquecer o forno, recomendamos que seja feito durante 10 minutos. Para receitas que necessitam de temperaturas elevadas, por ex. pão, bolos, scones, suflés, etc são obtidos melhores resultados se o forno for primeiro pré-aquecido. Para melhores resultados quando se está a cozinhar alimentos congelados ou refeições prontas pré-cozinhadas, o forno deve ser sempre pré-aquecido.

Cozinhar

- Assegurar que os alimentos são colocados ao meio da prateleira e que existe espaço suficiente à volta do tabuleiro/prato de cozedura para permitir uma circulação máxima.
- Colocar o prato num tabuleiro de cozedura de dimensão adequada na prateleira de modo a evitar que derrame para a base do forno e para reduzir a necessidade de limpeza.
- O material e o acabamento do tabuleiro de cozedura e dos pratos usados afectam o gratinado da base. Utensílios em esmalte, escurecido, pesado ou utensílios anti-aderentes aumentam o gratinado da base. Alumínio brilhante ou tabuleiros em aço polido reflectem o calor e proporcionam menos gratinado na base.
- Quando se está a cozinhar mais do que um prato no forno, colocar os pratos centralmente nas diferentes prateleiras em vez de agrupar vários pratos numa só prateleira, isto permitirá que o aquecimento circule livremente para melhores resultados de cozedura.
- Se estiver a cozinhar mais do que um tabuleiro de itens similares, por exemplo bolos ou biscoitos, deve trocar os tabuleiros de posição durante a cozedura ou pode remover o tabuleiro superior quando os alimentos estiverem cozidos e mover o tabuleiro inferior para a prateleira de cima de modo a terminar a cozedura.
- Não colocar tabuleiros de cozedura directamente na base do forno dado que interferem com a circulação de ar do forno e podem causar que a base se queime; usar a prateleira na posição inferior.

4.1.3 Controlo do queimador do grelhador

⚠ **CUIDADO: As partes acessíveis podem estar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.**

Logo após acender o queimador, colocar a protecção de aquecimento do grelhador por baixo do painel de comandos. Após esta operação, levantar a porta do forno lentamente até que fique na posição de semi-aberta (30º) e a tocar a protecção de aquecimento.

Montar a protecção de aquecimento do grelhador

Segurar na protecção de aquecimento com os avisos voltados para cima. Existem duas pequenas ranhuras no

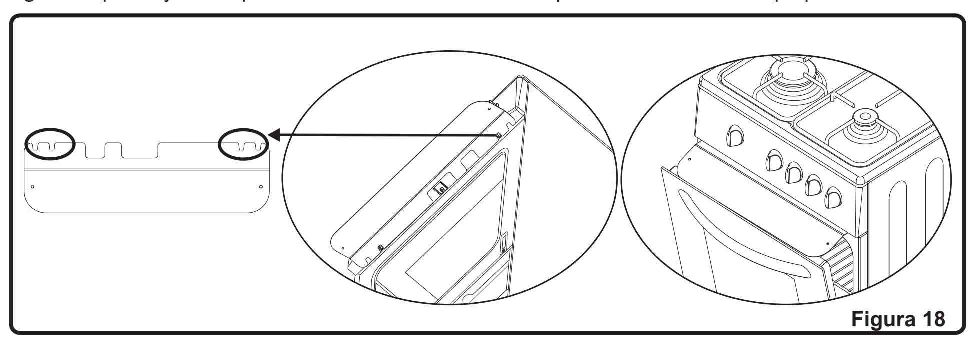


Figura 18

Existem dois parafusos equipados com anilhas por debaixo do painel de controlo do forno. Alinhar as anilhas com as ranhuras de montagem de modo que a protecção fique fixada entre o painel de comando e a anilha. Empurrar a protecção contra o aparelho até que fique firme no seu lugar.

Cozinhar

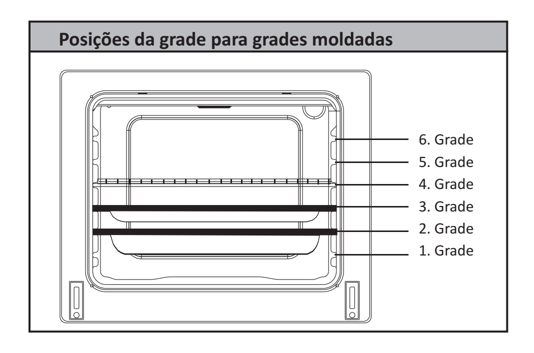
- O queimador do grelhador não pode ser modelado entre as posições máxima e mínima e criar uma fonte de calor a um valor nominal constante. Quando for para desligar o queimador do grelhador, rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio de modo que o botão fique na posição "0".
- Colocar o tabuleiro na prateleira por baixo do grelhador de modo a recolher a gordura enquanto se está a grelhar.
- Colocar a grelha nas prateleiras mais acima, 5ª ou 6ª; desde que os alimentos não toquem mo queimador do grelhador.
- Pré-aquecer o grelhador na sua totalidade durante alguns minutos antes de colocar os bifes para ficarem mal-passados ou para tostar. Os alimentos devem ser voltados durante a cozedura conforme seja necessário.
- Os alimentos devem ser muito bem secos antes de colocar a grelhar para evitar os derramamentos. Pincelar ligeiramente as carnes magras e o peixe com um pouco de óleo ou de manteiga derretida para os manter com humidade durante a cozedura.
- Os alimentos devem ser colocados no centro da grelha para permitir uma circulação de ar máxima.
- Nunca cobrir o recipiente para grelhar ou a grelha com uma folha de alumínio dado que isto pode provocar o incendiamento do grelhador.
- Se o seu aparelho tiver um recipiente para grelhar e conjunto de pega como um acessório, consultar a secção de acessórios para o modo como devem ser usados.

 **AVISO: Assegurar que o grelhador é desligado antes de fechar a porta.**

4.2 Acessórios usados no forno

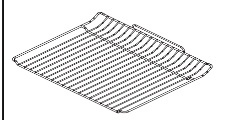
- O produto é fornecido com os acessórios incluídos. Podem também ser usados acessórios que tenham sido adquiridos no mercado, mas devem ser resistentes ao calor e à chama. Pode usar também pratos de vidro, formas de bolos, tabuleiros especiais para forno que sejam apropriados para usar no mesmo. Prestar especial atenção às instruções de utilização dadas pelo fabricante desses acessórios.
- No caso de serem usados pratos pequenos, colocar o prato na grelha, de modo que este fique completamente na parte do meio da grelha.
- Se os alimentos a serem cozinhados não cobrirem completamente o tabuleiro do forno, se os alimentos tiverem sido retirados do congelador ou se o tabuleiro a ser usado para a recolha dos sumos dos alimentos que são derramados quando se está a grelhar, podem ser observadas no tabuleiro alterações de forma devido ao elevado aquecimento que ocorre durante a cozedura ou a assadura. O tabuleiro voltará à forma anterior somente quando o tabuleiro arrefece depois da cozedura. Isto é um acontecimento físico normal que ocorre durante a transferência de calor.
- Não deixar o tabuleiro ou prato em vidro num ambiente frio imediatamente após a cozedura num tabuleiro ou prato de vidro. Não colocar em superfícies frias ou molhadas. Colocar num pano de cozinha seco ou numa base para pratos, assegurar que arrefece lentamente. Caso contrário o tabuleiro em vidro pode partir-se.
- Se grelhar no seu forno; recomendamos o uso da grelha em conjunto com o tabuleiro fornecidos com o produto (se o seu produto incluir este material). Se desejar usar a grelha grande; colocar um tabuleiro nas prateleiras inferiores para recolha da gordura. Deve também ser colocada alguma água para uma limpeza mais fácil.
- Como explicado nas alíneas correspondentes, nunca tentar usar o queimador do grelhador operado a gás sem a tampa de protecção do grelhador. Se o seu forno a gás tiver um queimador de grelhador operado a gás, mas faltar a protecção de aquecimento do grelhador ou se estiver danificada e não puder ser usada, solicitar uma sobressalente na assistência mais próxima.

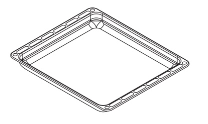
Cavidade do Forno



Acessórios do forno

* Os acessórios do seu forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

Grelha de arame	
	A grelha de arame é usada para grelhar ou para colocar no mesmo, utensílios diferentes de cozinha. Para colocar a grelha de arame correctamente na cavidade, coloque-a em qualquer grade e empurre-a até ao fim.

Tabuleiro Fundo	
	O tabuleiro fundo é usado para cozinhar ensopados. Para colocar o tabuleiro correctamente na cavidade, coloque-o em qualquer grade e empurre-a até ao fim.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

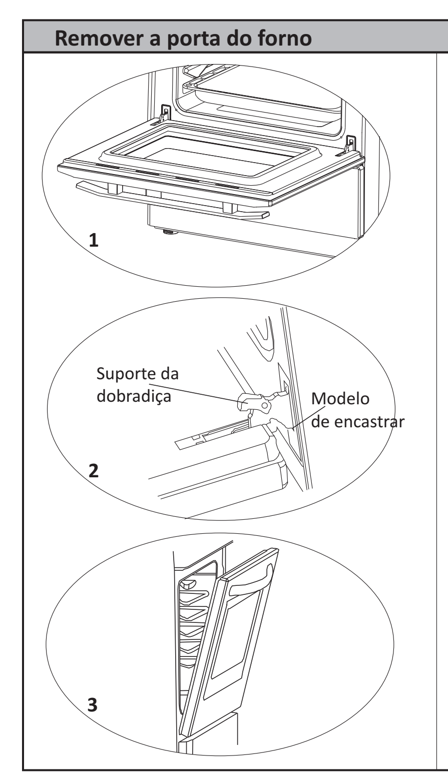
5.1 Limpeza

Assegurar que todos os interruptores de comando estejam desligados e que o seu aparelho arrefeça antes de limpar o seu forno. Desligar o aparelho da corrente eléctrica. Verificar se os produtos de limpeza que vai usar são apropriados e recomendados pelo fabricante antes de os usar. Dado poderem danificar as superfícies, não usar produtos de limpeza abrasivos, palha-de-aço ou instrumentos rijos. No caso de se derramarem líquidos à volta do queimador do seu forno, as partes esmaltadas podem ficar danificadas. Limpe imediatamente os líquidos derramados.

Limpar o forno

O interior esmaltado do forno limpa-se melhor com o forno quente. Após cada utilização esfregar o forno com um pano macio que tenha sido molhado em água com detergente. Depois limpe-o uma vez mais com um pano molhado e seque-o. Pode ser necessário usar de vez em quando um produto líquido de limpeza e fazer uma limpeza completa. Não limpar com equipamento de limpeza a vapor ou de pó seco.

Remover a porta do forno



Para retirar a porta do forno;

- Abrir a porta do forno(1).
- Abrir o suporte da dobradiça para a posição final (2).
- Fechar a porta até que esta atinja a posição de completamente fechada como mostrado na 3ª imagem e retirar a porta puxando-a para si.

NOTA: Para tornar a montar a porta seguir os passos de retirada mas no inverso.

⚠ Prestar especial atenção que os modelos de encastrar devem ser adequadamente posicionados nos contra-apoios da dobradiça como mostrado na 2ª figura.

Limpeza do Fogão a Gás - Parte da Placa

- Levantar os suportes de panela, os espelhos e as coroas dos queimadores da placa (Figura 16).
- Esfregar e limpar o painel traseiro com um pano com detergente.
- Lavar os espelhos e as coroas do queimador da placa e enxaguá-los. Não podem ser deixados molhados, devem ser imediatamente secos com papel de cozinha.
- Após a limpeza, assegurar que todas as peças são montadas de novo correctamente.
- Não limpar nenhuma peça da placa com esponja metálica. Pode dar origem a riscos na superfície.
- As superfícies da parte de cima dos suportes de panela podem ao longo do tempo ficar riscadas devido ao uso. Estas peças não ficam com ferrugem e não é um defeito de produção.
- Durante a limpeza da placa, assegurar que a água não corre para o interior das cabeças dos queimadores, dado isso poder bloquear os injectores.

Espelhos do Queimador:

Periodicamente, o apoio de panela esmaltado, as tampas esmaltadas e as cabeças do queimador devem ser lavados com água quente com detergente, enxaguados e secos. Após terem sido completamente secos, devem ser tornados a colocar na posição correcta.

Partes Esmaltadas:

De modo a que estas se mantenham como novas, é necessário limpá-las com frequência com água morna com detergente e depois secá-las com um pano. Não devem ser lavadas enquanto estão quentes e nunca devem ser usados pós ou detergentes abrasivos. Não deixar que entrem em contacto prolongado com estas partes esmaltadas o vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate.

Aço Inoxidável:

As partes em aço inoxidável devem ser limpas frequentemente com água morna com detergente e uma esponja macia e depois devem ser secas com um pano macio. Não devem ser usados pós ou materiais detergentes abrasivos. Não deixar que entrem em contacto prolongado com estas partes em aço inoxidável o vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate.

5.2 Manutenção

Outros Comandos

Verificar periodicamente o tubo de ligação do gás. Mesmo que se verifique apenas uma simples anormalidade informar a assistência técnica para que este seja substituído. Recomendamos que as peças de ligação do gás sejam substituídas uma vez por ano. Se for verificada alguma anormalidade enquanto se opera com os botões de comando, contactar a assistência autorizada.

6. ASSISTÊNCIA E MANUTENÇÃO

6.1 Resolução básica de problemas antes de contactar a assistência

Se o forno não funcionar:

- O forno deve estar desligado, pode ter havido um corte de corrente eléctrica.

Se o forno não aquecer:

- O aquecimento pode não estar ajustado com o interruptor de comando do aquecimento do forno.

Cozinhar (Se a parte inferior-superior não cozinhar de igual forma):

- Verificar a localização da prateleira, o período de cozinhar e os valores de aquecimento de acordo com o manual.

Os queimadores da placa não funcionam correctamente:

- Verificar se as peças do queimador estão correctamente montados (especialmente após a limpeza).
- A pressão de fornecimento do gás pode estar muito baixa/alta. Para aparelhos a trabalhar com GPL engarrafado, a botija de GPL pode estar vazia.

Aparte o mencionado, se continuar a ter problemas com o seu produto, deve contactar a Assistência Autorizada.

6.2 Informação relacionada com o transporte

Se necessitar de algum transporte; deve guardar a embalagem original do produto e levá-lo na embalagem quando necessitar de ser transportado. Seguir os sinais de transporte que se encontram na embalagem. Colar com fita-cola as partes superiores, os espelhos, as coroas e os suportes de panela do fogão aos painéis de cozinhar. Colocar um papel entre a tampa superior e o painel de cozinhar, cobrir a tampa superior, depois cole com fita-cola às superfícies laterais do forno. Colar com fita-cola cartolina ou papel na tampa frontal no vidro interior do forno uma vez que será adequado para que os tabuleiros, a grade de arame não danifiquem a porta do forno durante o transporte. Colar também com fita-cola a porta do forno aos painéis laterais.

Se não tiver a embalagem original; deve preparar uma caixa de transporte de modo que o aparelho, especialmente as superfícies exteriores (vidro e superfícies pintadas) do forno fiquem protegidas contra ameaças externas.

TABELA DE INJECTORES

II2H3+ ES Clase-Classe:1	GPL		GN	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar
QUEIMADOR RÁPIDO				
Diâmetro Injector (%mm)	87	87	129	132
Potência Nominal (kW)	3	3	3	2.75
Consumo em 1h	218.1 gr/h	214.2 gr/h	285.7 lt/h	304.5 lt/h
Consumo em 1h (a 15°C e pressão 1013bar)				
QUEIMADOR SEMI-RÁPIDO				
Diâmetro Injector (%mm)	65	65	97	100
Potência Nominal (kW)	1.65	1.65	1.65	1.65
Consumo em 1h	120 gr/h	117.9 gr/h	157.1 lt/h	182.7 lt/h
Consumo em 1h (a 15°C e pressão 1013bar)				
QUEIMADORAU XILIAR				
Diâmetro Injector (%mm)	50	50	77	80
Potência Nominal (kW)	1	1	1	1
Consumo em 1h	72.7 gr/h	71.4 gr/h	95.2 lt/h	110.7 lt/h
Consumo em 1h (a 15°C e pressão 1013bar)				
QUEI MADOR FORNO				
Diâmetro Injector (%mm)	68	68	107	105
Potência Nominal (kW)	2.1	2.1	2.1	2.1
Consumo em 1h	152.6 gr/h	150 gr/h	200 lt/h	232.5 lt/h
Consumo em 1h (a 15°C e pressão 1013bar)				
QUEIMADOR GRELHADOR				
Diâmetro Injector (%mm)	70	70	107	105
Potência Nominal (kW)	2	2	2	2
Consumo em 1h	145.4 gr/h	142.9 gr/h	190.5 lt/h	221.5 lt/h
Consumo em 1h (a 15°C e pressão 1013bar)				



O símbolo no produto ou na respectiva embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Deve ser depositado num centro de recolha apropriado para a reciclagem dos equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir a eliminação correcta deste produto, está a evitar efeitos negativos no meio ambiente e na saúde humana, que podem ser causados por uma eliminação incorrecta deste produto. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o centro de recolha do lixo doméstico ou a loja onde comprou o produto.



EN

ZEN-4GS BUT
ZEN-4GS NAT

OPERATING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS OF

FREESTANDING GAS COOKER

Dear Customer,

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

CE Declaration of conformity

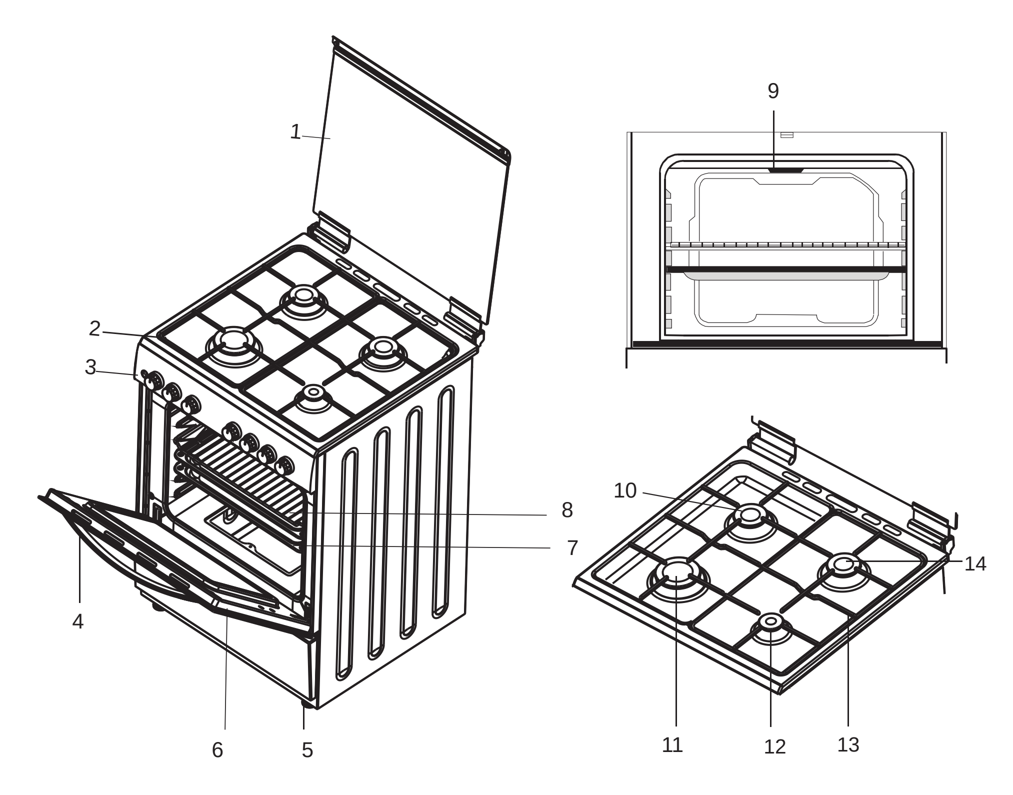
This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

This appliance has been designed, constructed, and marketed incompliance with:

- Safety requirements of the "Gas" Directive 2009/142/EC;
- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the "EMC" Directive 2004/108/EC;
- Requirements of the Directive 93/68/EC.

CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



MODEL	DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
ZEN-4GS BUT	50	50	85
ZEN-4GS NAT	50	50	85

List of Components:

1- Lid
2- Cooktop
3- Control Panel
4- Oven Door Handle
5- Adjustable Feet
6- Oven Door
7- Oven Tray
8- Wire Grid
9- Grill Burner
10- Semi-Rapid Burner
11- Rapid Burner
12- Auxillary Burner
13- Pan Support
14- Semi-Rapid Burner

2. WARNINGS

TAKE ALL IMPORTANT SAFETY MEASURES AND READ THE MANUAL COMPLETELY BEFORE USING THE APPLIANCE.

General Safety

- These warnings are provided in the interest of your safety. Read this manual carefully before using the appliance.
- This appliance has been designed for non-professional, domestic use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Your appliance is produced in accordance with the local and international standards and regulations applicable.
- The maintenance and repair works must be made only by authorized service technicians. The installation and repair works without following proper knowledge may endanger you.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

Installation

- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact to the authorized maintenance service immediately. As the materials used for package (nylon, stapler, strafoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

For authorized people;

- Compare the features of the electricity network with the technical information on the rating label before plugging the appliance in.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

During Use

- When you first run your oven a certain smell will be emanated arising from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- While your appliance operates, its outside surfaces heat up. The interior surfaces of oven and the flue outlet are quite hot. Even if the appliance is turned off, these parts keep its heat for a specific time. Do not touch onto hot surfaces and keep children away.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow any build up of steam or heat to release.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water to the flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device(mechanical extractor hood).
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- When the door of oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as sun, rain, snow, powder etc.
- Do not keep flammable materials close while the appliance is operating.

- Pay attention to the cables of the other electrical devices operating near the appliance, so as not to touch to hot points.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- This manual is prepared for more than one model in common. Your appliance may not have some of the features that is explained in manual. Pay attention to the expressions that have figures, while you are reading the operating manual.

Safety when Cleaning and Maintenance

- Turn the appliance off before the operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Every care is taken to ensure the safety of the customer. Glass can break, be carefull when cleaning the glass as not to scratch it. Do not knock or hit the glass with the accessories.

Children Safety

- ⚠ **CAUTION:** Accesible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away. Keep children away from the oven.
- While the front door is open, do not let climb on the door or sit on it.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

FOR EFFICIENCY AND SAFETY OF APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.


Contact to Authorized Service for installation of your product

3.1 Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- While operating, this appliance needs $2m^3/h$ air per kw input.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

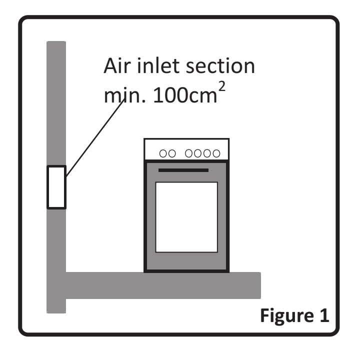


Figure 1

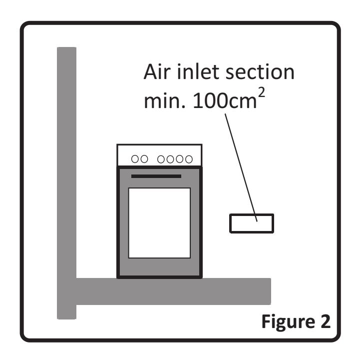


Figure 2

- These air holes must have at least the effective cross section of $100cm^2$ for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they are not blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this “next room” must also be ventilated as required.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems that it is not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

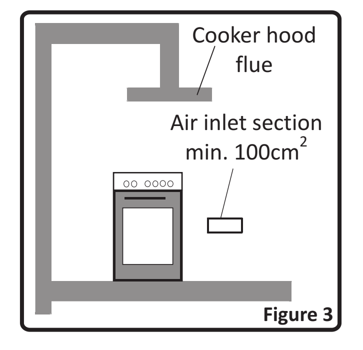


Figure 3

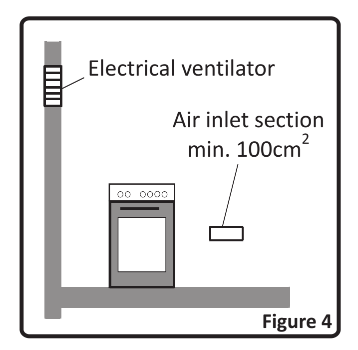


Figure 4

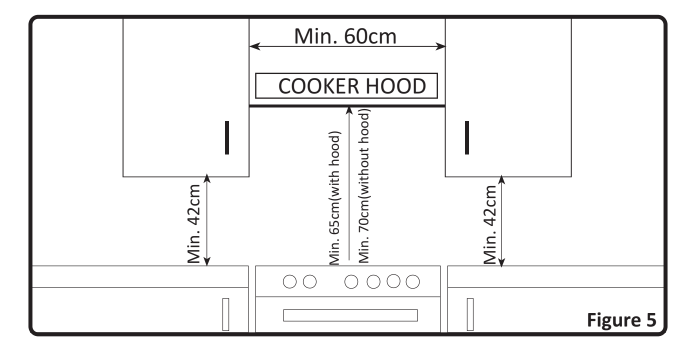


Figure 5

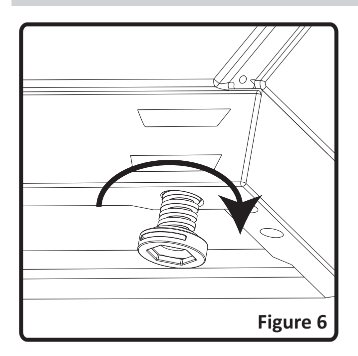
3.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 80°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

3.3 Adjustment of feet


Figure 6

Your product stands on 4 adjustable feet. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 30mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

3.4 Gas connection

Assembly of gas supply and leakage check

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjusments.

The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum lenght is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 50^{0}C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

The points that must be checked during fixed gas connection assembly

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components,

always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, learn the appropriate connection parts and obtain those parts to perform a safe connection.

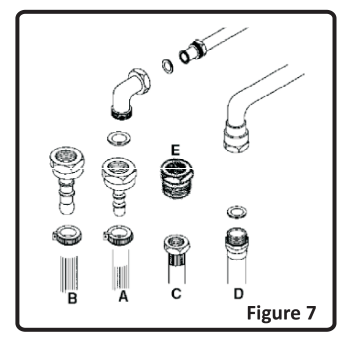


Figure 7

It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

⚠ **ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.**

3.5 Gas conversion

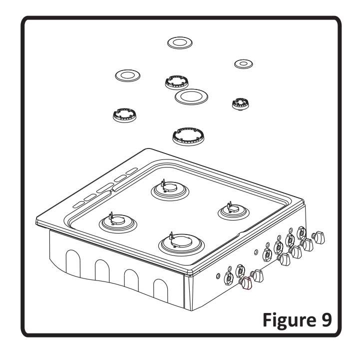
Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service people.

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

<u>Changing injectors:</u>

Hob Burners:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 10).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).


Figure 9

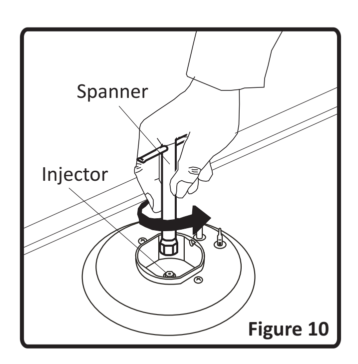


Figure 10

Oven/Grill Injectors:

The oven and grill injectors are assembled by a single screw that is placed on the tip of the burner. For grill burners, this screw is already visible(Figure 11). Remove the screw, pull the grill burner to yourself and you will see the injector revealed on the rear surface of the oven cavity (Figure 12).

For oven burners, open the drawer compartment and you will see the assembly screw below the burner (Figure 13). Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box (Figure 12).

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

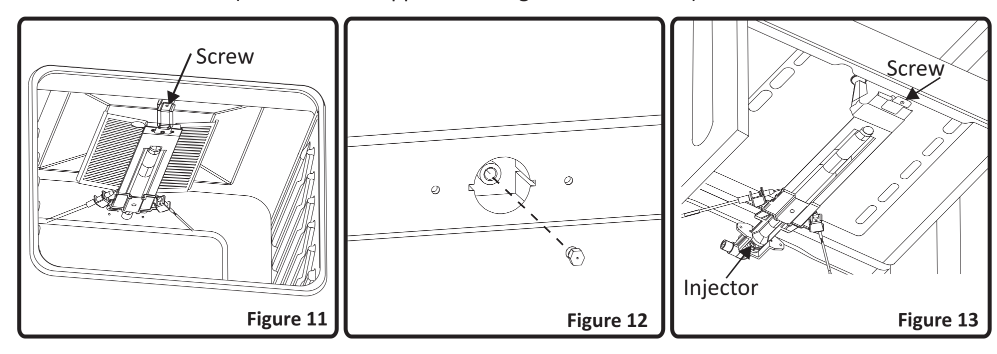


Figure 11 Figure 12 Figure 13

Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle(Figure 14). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.

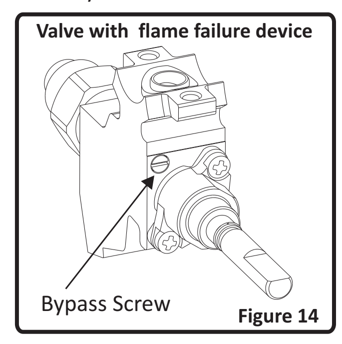


Figure 14

For oven burner, operate the oven burner at minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

Reduced flame position adjustment is not required for grill burners.

The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unpluged from the electric mains and the gas supply is open.

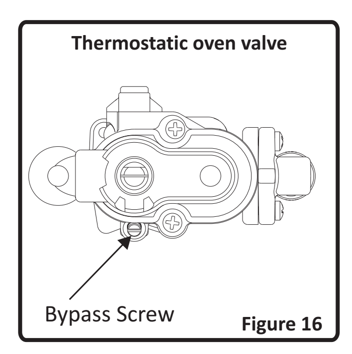


Figure 16

Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “Assembly of gas supply and leakage check” clause explained before.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Oven Burner: To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Grill Burner: To ignite the grill burner, turn the grill valve in the clockwise position until the marker on the knob points at the grill sign. Then, keep the knob pressed and approach a match, taper or another manual aid to the holes that are situated on the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

Flame safety device:

Hob Burners

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

Oven / Grill Burners

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames. If the flames are cut out after you release the knob, repeat the procedure again. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

4.1.1 Control of the hob burners

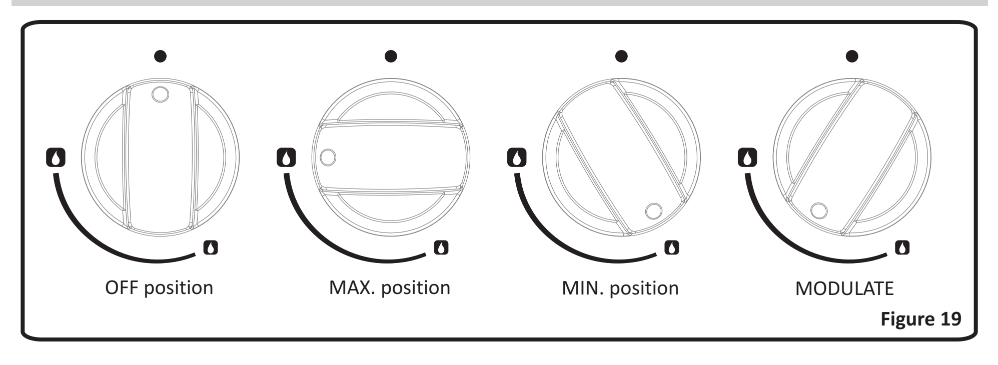


Figure 19

The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.

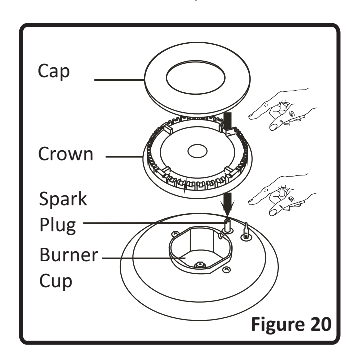


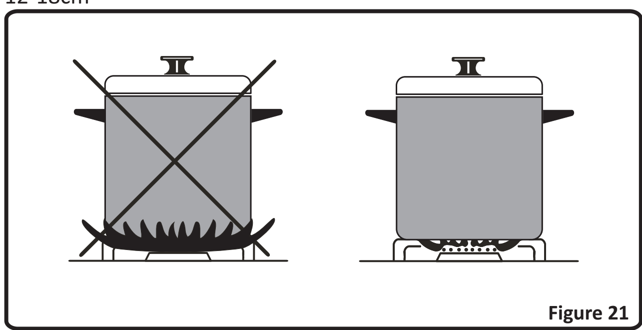
Figure 20

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 20). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.
Rapid Burner: 22-26cm
Semi-rapid Burner: 14-22cm
Auxiliary Burner: 12-18cm


Figure 21

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

⚠ **WARNING:**

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

4.1.2 Control of the Oven Burner

After you ignite the oven burner as explained before, you can adjust the temperature inside the oven as you require, using the numbers on the control panel or knob ring: Bigger numbers mean higher temperatures, while smaller numbers mean lower temperatures. If your oven is equipped with an oven thermostat; refer to the temperature table below for the temperature references of those numbers. Do not operate the appliance between "Off" position and first temperature marker

in the counter-clockwise direction. Always use the oven between maximum and minimum numbers. When turning the oven off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, soufflés etc., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or cooked chilled ready meals always preheat the oven first.

Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and there is sufficient room around the baking tray/dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce cleaning.
- The material and finish of the baking tray and dishes used affect base browning. Enamel ware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.
- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or you can remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning; use the lower shelf position.

4.1.3 Control of the grill burner

⚠ **CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.**

Right after you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. After that, lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open (30 °) position and touches the heat shield.

Assembling the grill heat shield

Hold the heat shield as the warnings face upwards. There are two small slots on the right and left side of the rear edge of the shield, as shown in the below figure.

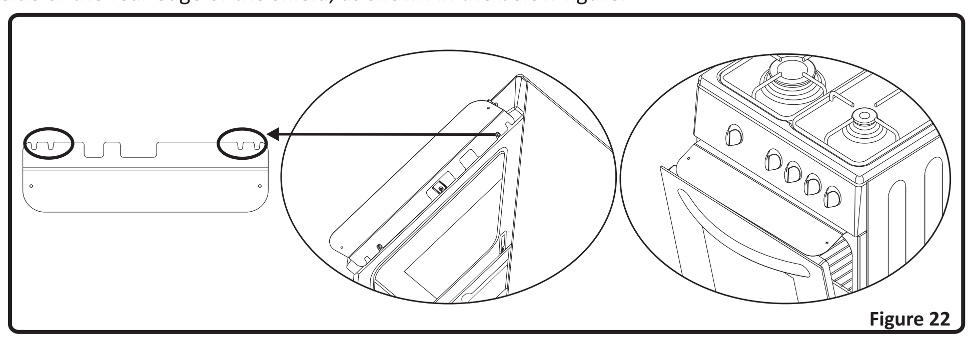


Figure 22

There are two screw equipped with bushes under the oven control panel. Align the bushes with the assembly slots so that the shield is stuck between the control panel and the bush. Push the shield towards the appliance until it is firmly in its place.

Cooking

- The grill burner cannot be modulated between maximum and minimum positions and creates a source of heat at a constant rating. When turning the grill burner off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.
- Place the tray on the shelf below the grid in order to collect the fat during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelves; 5th or 6th; provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. The food should be turned over during cooking as required.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Foods should be placed on the center of the grid to allow maximum circulation of air.
- Never cover the grill pan or grid with foil as this can lead to grill fires.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to accessories section for its usage.

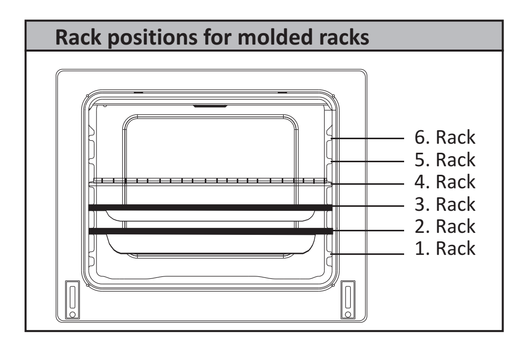
 **WARNING: Ensure that the grill is turned off before closing the door.**

4.2 Accessories used in oven

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those acessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use the grid that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grid; put a tray onto one of the lower shelves for fat to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.

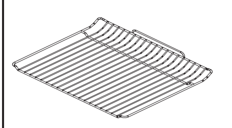
Oven Cavity

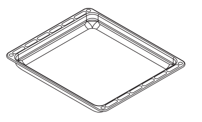
Rack positions for molded racks



Oven Accessories

* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid	
	Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it. To locate the wire grid correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

Deep Tray	
	Deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflown liquids.

Cleaning of oven

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

Removal of oven door

1

Saddle bracket

Recessed form

2

3

To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3rd figure and remove the door by pulling it towards yourself.

NOTE: To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

⚠ Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2nd figure.

Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 16).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning metarials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

5.2 Maintenance

Other Controls
Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the oven does not operate :

- The oven may be plugged off, there has been a black out.

If the oven does not heat :

- The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

Cooking (If lower-upper part does not cook equally):

- Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

The hob burners do not operate correctly :

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.

6.2 Information related to transport

If you need any transport; keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven. Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grid in your oven not to damage to the oven door during transport. Also tape the oven door to the side panels.

If you do not have the original packaging; prepeare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

INJECTOR TABLE

II2H3+ ES Clase-Classe:1	LPG		NG		
	G30	G31	G20	G25	G20
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	20 mbar	25 mbar	13 mbar
RAPID BURNER					
Injector Diameter (%mm)	87	87	129	132	150
Nominal Rating (kW)	3	3	3	2.75	3
Consumption in 1h	218.1 gr/h	214.2 gr/h			
Consumption in 1h (at 15^{0}C and 1013mbar pressure)			285.7 lt/h	304.5 lt/h	285.7 lt/h
SEMI-RAPID BURNER					
Injector Diameter (%mm)	65	65	97	100	110
Nominal Rating (kW)	1.65	1.65	1.65	1.65	1.65
Consumption in 1h	120 gr/h	117.9 gr/h			
Consumption in 1h (at 15^{0}C and 1013mbar pressure)			157.1 lt/h	182.7 lt/h	157.1 lt/h
AUXILLARY BURNER					
Injector Diameter (%mm)	50	50	77	80	90
Nominal Rating (kW)	1	1	1	1	1
Consumption in 1h	72.7 gr/h	71.4 gr/h			
Consumption in 1h (at 15^{0}C and 1013mbar pressure)			95.2 lt/h	110.7 lt/h	195.2 lt/h
OVEN BURNER					
Injector Diameter (%mm)	68	68	100	105	115
Nominal Rating (kW)	2.1	2.1	2.1	2.1	1.9
Consumption in 1h	152.6 gr/h	150 gr/h			
Consumption in 1h (at 15^{0}C and 1013mbar pressure)			200 lt/h	232.5 lt/h	180.9 lt/h
GRILL BURNER					
Injector Diameter (%mm)	70	70	107	105	115
Nominal Rating (kW)	2	2	2	2	1.8
Consumption in 1h	145.4 gr/h	142.9 gr/h			
Consumption in 1h (at 15^{0}C and 1013mbar pressure)			190.5 lt/h	221.5 lt/h	171 lt/h



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recyling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



edesa

EDESA
Apdo. 49 Bº San Andrés 18
20500 Mondragón (SPAIN)
info@edesa.com
www.edesa.com

52039356 04/11 R001